



## DE MARTINO OLD VINE SERIES LAS CRUCES MALBEC - CARMENERE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE CACHAPOAL

TINTO | SAFRA 2019

A origem deste vinho é o Vale de Cachapoal. As uvas provêm de uma pequena vinha de apenas 2,8 hectares, plantada em 1956 e localizada na Cordilheira da Costa, em Pichidegua. A vinha não tem irrigação artificial (dry farm) raízes profundas, o sistema de condução é com poda dupla de Guyot, com densidade de 5.800 plantas por hectare. Solo é formado por granito decomposto e uma pequena parte de argila.

**VARIEDADES:** 75% Malbec e 25 % Carmenere

### VINIFICAÇÃO

A Malbec e a Carménère estão mescladas no vinhedo, em pé-franco, não irrigado e possui apenas 2,8 ha. As duas variedades são co-fermentadas de forma espontânea em tanques de inox e seguem para estágio em foudres de carvalho de 5.000 litros por 24 meses.

### AMADURECIMENTO

Estagiou em foudres de carvalho por 24 meses.

### NOTAS DE PROVA

Um tinto que prima pelo equilíbrio. Ao contrário da feição argentina, a Malbec aqui é menos invasiva, com fruta mais contida (ameixa e cereja negra maduras) e com toques terrosos, de violeta e toffee. Além do frutado fresco e puro, os taninos são firmes e formam o esqueleto deste tinto projetado para evoluir por mais de uma década.

### HARMONIZAÇÃO

O bom equilíbrio do vinho permite uma série de combinações com proteínas. Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça e embutidos são os melhores caminhos.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

### DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Old Vines busca micro expressões não apenas dos terroirs com melhor vocação para cada cepa, mas plantado com vinhas velhas, que traduzem uma expressão única, mais que da variedade, de um lugar muito específico. Como se pode prever as produções desta linha são minúsculas.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família De Martino no Chile começa em 1934, quando o patriarca Pietro De Martino imigrou da Itália e se fixou no Vale do Maipo com o sonho de produzir vinhos de qualidade a partir dos solos pedregosos e clima mediterrâneo da região. Ao longo das últimas décadas, De Martino se tornou uma das mais importantes vinícolas do Chile, sendo a primeira a colocar no mercado e exportar um varietal de Carménère, e trabalhando nada menos que 347 diferentes vinhedos, de Itata, no extremo sul do país, até Elqui, na entrada do Atacama, e dos sopés dos Andes até a costa do Pacífico. Em 2011, uma decisão em conjunto do enólogo Marcelo Retamal, com a nova geração da família, composta por Marco Antonio De Martino e seu irmão Sebastián, aboliu o uso de barricas de carvalho novas, priorizando o uso de barricas usadas, foudres (tonéis grandes de madeira de 2.500 e 5.000 litros) e tanques de concreto, materiais que interferem menos na expressão da fruta. Uma decisão de risco, pois o mercado na época valorizava a forte presença do carvalho no vinho, e ao mesmo tempo de confiança e visão, uma vez que confiaram na expressão e identidade dos diferentes terroirs chilenos, que ditam a regra hoje.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**DMT01900**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**7804395003102**

CAIXA  
**06x 750 ml**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**17804395003109**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)