

## DE MARTINO OLD VINE SERIES LAS OLVIDADAS



# PAÍS CHILE REGIÃO VALLE DEL ITATA

## TINTO | SAFRA 2019

A origem deste vinho é Vinha Santa Cruz de Guarilihue, no Vale do Itata. A vinha está localizada a 22 quilômetros do Oceano Pacífico e 500 quilômetros ao sul de Santiago, e o plantio está estimado entre 100 e 300 anos atrás. É uma área de montanhas, colinas suaves, solo granitico, com densidade de 5.100 plantas por hectare.

VARIEDADES: 80% País e 20% San Francisco

#### **VINIFICAÇÃO**

O centenário vinhedo está com as duas castas mescladas no campo e expressa o histórico patrimônio de Itata, uma das mais antigas regiões vitivinícolas do Chile. As uvas são desengaçadas em uma "zaranda", um tipo de peneira ou esteira tradicional da região, onde se trabalha manualmente os cachos. Parte dos engaços são colocados nos tanques abertos que são trabalhados com pigeage também manual. A fermentação é espontânea e o vinho segue para estágio em barricas usadas por 12 meses. Em nenhuma etapa da produção é adicionado sulfito (sequer no engarrafamento).

#### **AMADURECIMENTO**

Estagiou em barricas de carvalho (usadas) por 12 meses.

#### **NOTAS DE PROVA**

Um tinto elegante, que mescla frutas vermelhas e negras frescas, com ervas do campo, flores e balsâmico. Fácil de beber, tem estrutura mediana com ótimo frescor e trama de taninos firme. Profundo e cheio de delicadezas.

## **HARMONIZAÇÃO**

O estilo elegante deste tinto abre a possibilidade da combinação de carnes temperadas com especiarias, seja do oriente médio ou asiáticas. Vale arriscar com cozidos como a nossa feijoada também.

# VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR À TEMPERATURA DE 15°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.



