



DE MARTINO SINGLE VINEYARD ALTO DE PIEDRAS CARMENERE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2017

O vinhedo plantado em 1992 está em um terraço aluvial do Maipo, cujo solo é uma mescla de argila e cascalhos.

VARIETADES: 100% CARMENERE

VINIFICAÇÃO

As uvas desengaçadas fermentaram de forma espontânea em tanque de inox com temperatura controlada por 10 dias e após a fermentação malolática o vinho estagiou em foudres de 2.500 litros de carvalho austríaco, por 24 meses.

AMADURECIMENTO

Estagio em foudres de carvalho austríaco por 24 meses

NOTAS DE PROVA

O visual violáceo profundo também se reflete no aroma de violeta, com frutas negras maduras (ameixa e licor de cereja), pimenta vermelha e grafite. Na boca é amplo, potente, com grande quantidade de taninos muito finos, que não agridem a boca. O ótimo frescor dá fluidez ao conjunto e leva a um longo final com cacau e especiarias. Capacidade para evoluir pelos próximos 10 anos.

HARMONIZAÇÃO

A concentração e alta frequência deste tinto pede por pratos potentes, untuosos, como polenta com ragu de ossobuco ou rabada. Cordeiro ou leitão assado e cortes gordos na parrilla, como assado de tira ou miúdos também são certos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Single Vineyard apresenta um único vinhedo, que segundo De Martino melhor expressa a variedade e o estilo da vinícola. Foram selecionados apenas 8 vinhedos e os vinhos são lançados apenas nos anos excepcionais.

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
DMT01500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395000224

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
77804395000223



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