



DE MARTINO SINGLE VINEYARD LA CANCHA CABERNET SAUVIGNON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2018

O vinhedo está em um terraço aluvial do Maipo rico em cascalhos. O nome é uma homenagem ao antigo campo de futebol que ocupava a área do vinhedo.

VARIEDADES: 100% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

As uvas desengaçadas fermentaram de forma espontânea em tanque de inox com temperatura controlada, segue-se 10 dias de maceração pós-fermentativa. 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

Rubi profundo, traz boa mescla de frutas vermelhas e negras maduras (groselha, cassis e cereja), violeta, tabaco, cedro e canela. Na boca a intensidade se mantém, com taninos muito bem delineados e finos, com frescor na medida e álcool comportado. O final é bastante longo, com fruta e especiarias. Aqui há potencial de evoluir por mais de uma década.

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
DMT01400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395004048

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395004042



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)