DE MARTINO VIEJAS TINAJAS CINSAULT

PAÍS CHILE
REGIÃO VALLE DEL ITATA

TINTO | SAFRA 2022

Este vinho foi fermentado e envelhecido em ânforas centenários, tradição desde os primeiros vinhedos de Itata que foram plantados em 1551. O resultado é uma homenagem aos primeiros produtores de vinho do país neste terroir especial.

VARIEDADES: 100% CINSAULT

VINIFICAÇÃO
Vinhedo com 35 anos de idade, plantado em pé-franco, a apenas 22 km do mar. A Cinsault plantada nos solos graníticos de Guarilihue é desengaçada e os bagos vão para as ânforas de terracota para uma maceração semi-carbônica. Após esta etapa a fermentação alcoólica ocorre de forma espontânea. Antes do inverno os sólidos são separados e há uma mescla do vinho de gota e vinho de prensa. O vinho repousa nas ânforas até a primavera, depois de concluída a fermentação malolática. Não filtrado.

AMADURECIMENTO
Estagiou em ânfora de terracota centenária

NOTAS DE PROVA
Visual púrpura com mediana concentração. Tem nariz intenso com notas florais, de frutas negras frescas, terra e toque de tabaco. Os taninos são delicados e bem polidos, com ótima acidez e mais especiarias na boca. Um tinto repleto de tensão e mineralidade.

HARMONIZAÇÃO
Os toques terrosos do vinho são aliados dos cogumelos e cozidos de carnes com batatas ou mandioca. Cortes suínos assados e com especiarias também formam bom conjunto.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA
A linha Viejas Tinajas recupera uma forma ancestral de se fazer vinho, onde a fermentação e amadurecimento do vinho ocorre em ânforas de terracota, garimpadas por De Martino na própria região.

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	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
DMT02100	**7804395002440**	**06x 750 ml**	**37804395002441**