



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 Guarilhue 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
DMT02100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395002440

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37804395002441



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)