



## DE MARTINO VIEJAS TINAJAS MUSCAT

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL ITATA

BRANCO | SAFRA 2018



Este vinho foi fermentado e envelhecido em ânforas centenárias, 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. Região litorânea de Itata, vinhedo localizado a 22 quilômetros do Oceano Pacífico e 450 quilômetros ao sul de Santiago, no município de Guarilihüe. É uma área montanhosa com piso de granito e encostas suaves. Esta vinha tem 40 anos e o sistema de condução é Gobelet, e em pé franco.

**VARIEDADES:** 100% MOSCATEL DE ALEXANDRIA

### VINIFICAÇÃO

A Moscatel de Alexandria é desengaçada e colocada em ânforas de terracota centenárias, conforme antigo costume da região. A fermentação alcoólica espontânea ocorre com as cascas e a maceração se dá por vários meses. Após a fermentação malolática, os sólidos são retirados e o vinho estagia mais seis meses nas ânforas. Não clarificado ou filtrado.

### AMADURECIMENTO

Estagiou em ânfora de terracota centenária por 6 meses.

### NOTAS DE PROVA

O visual âmbar claro, resultado de um vinho branco macerado com as cascas forma o estilo dos chamados “vinhos laranjas”. Nariz com frutas amarelas, lichia, terra e especiarias. Na boca tem grande estrutura, com taninos e grande frescor. Um vinho vibrante e final repleto de especiarias.

### HARMONIZAÇÃO

Um vinho com forte personalidade e que combina com carne suína grelhada ou assada, suportando também toques agriçados e cogumelos em tortas cremosas.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 11°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  
DMT02200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804395002884

CAIXA  
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
47804395002882



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