



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: De Martino

VINHO: Carignan Single Vineyard El León 2008

REGIÃO: Valle del Maule - Cauquenes - Vinhedo específico "El León", de 1,5 hectares plantado em 1958.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: -

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 90% Carignan, 5% Carménère, 5% Malbec

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,5° GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Clima caloroso, com verão seco e quente com temperaturas moderadas pela proximidade das montanhas. Os vinhedos de 53 anos em pé franco, estão localizados em Cauquenes, uma faixa de terra transversal à Cordilheira da Costa.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: Solos graníticos do período Jurássico de baixa fertilidade.

ELABORAÇÃO: Colheita manual realizada em 8 de Maio. Após o desengace e a prensagem as uvas foram vinificadas juntas buscando a expressão do terroir, com temperatura não excedendo os 28°C. O vinho foi então trasfegado às barricas de carvalho para o amadurecimento.

AMADURECIMENTO: 14 meses em barricas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 12 anos +

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi de média intensidade com halo purpúreo. Impressiona pela complexidade olfativa, com as frutas negras maduras embrulhadas por tabaco mentolado, grafite e tons balsâmicos. Impacto maduro em boca, concentrado, mas contrabalançado pelo admirável frescor natural. Muito longo no fim-de-boca.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Muito complexo, com frutas negras maduras, tabaco mentolado e tons balsâmicos. Maduro, concentrado, sávido. Muito longo no fim-de-boca.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Civet de Javali; Caça de pêlo; Asado de Tira Patagônico (Costela bovina assada lentamente em fogo de chão).

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.