



## 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 ALCÓOLICA:** 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.*