

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [De Martino Armida 2007 \(750ml\)](#)



De Martino Armida 2007 (750ml) - 00196807

 **Classifique**


Produtor: De Martino
Classificação: Tinto
Uva: Carménère
País: Chile
Safra: 2007




Por R\$ 420,40
em 3X de R\$ 140,13 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**
421 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda purpúrea luminosa. Aroma muito intenso de figo maduro, amoras em licor, cedro e chocolate amargo. Volumoso e encorpado, com taninos de fina expressão, fresco, com longa persistência de tabaco aromático.

 Conheça melhor este produto
Baixe nossa ficha técnica detalhada

 **Indique um amigo**
Compartilhe:  

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Vale do Maipo - Isla de Maipo - Vinhedo específico Alto de Piedras plantado em 1992.

Composição de Castas: 100% Carménère

Amadurecimento: 30 meses em barricas novas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 20 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°C. Prévia decantação de 1 hora rec

Características Climáticas: As precipitações ocorridas no inverno de 2006 possibilitaram um acúmulo hídrico ligeiramente superior a média histórica de Isla del Maipo. A primavera e o verão foram bastante secos concorrendo para um positivo stress no intuito de evitar notas herbáceas. No geral 2007 caracterizou-se por um ano excelente para a Carménère.

Características do Solo: De origem aluvial muito antigo. O perfil é uma mesclia entre areia, limo e argila. Franco arenoso, com alta presença de pedras em diversos tamanhos que permitem o sistema radicular aprofundar-se muito no terreno.

Elaboração: Vinhas plantadas em densidade de 4.200 plantas/ha, conduzidas em espaldeira - Guyot duplo. Colheita manual realizada em 3 de Maio. Seleção das uvas, desengace, prensagem e fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável com leveduras selvagens a 28°C. Terminado o processo, trasfegou-se o vinho para as barricas onde ocorreu a malolática e o longo amadurecimento.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada, borda purpúrea luminosa. Aroma muito intenso de figo maduro, amoras em licor, cedro e chocolate amargo. Volumoso e encorpado, com taninos de fina expressão, fresco, com longa persistência de tabaco aromático.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14°GL

Diretrizes Enogastronômicas: Paleta de cordeiro ou cabrito assada na brasa, servida com favas longamente estufadas; Carnes vermelhas com molhos especiados; Costela assada; Rabada; Javali em úmido, finalizado com trufas negras; Seleção de queijos curados.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.



FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: De Martino

VINHO: Armida 2007

REGIÃO: Vale do Maipo - Isla de Maipo - Vinhedo específico Alto de Piedras plantado em 1992.

CLASSIFICAÇÃO LEGAL: -

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Carménère

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14°GL

ACIDEZ TOTAL:

AÇÚCARES RESIDUAIS:

PRODUÇÃO:

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: As precipitações ocorridas no inverno de 2006 possibilitaram um acúmulo hídrico ligeiramente superior a média histórica de Isla del Maipo. A primavera e o verão foram bastante secos concorrendo para um positivo stress no intuito de evitar notas herbáceas. No geral 2007 caracterizou-se por um ano excelente para a Carmenère.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: De origem aluvial muito antigo. O perfil é uma mescla entre areia, limo e argila. Franco arenoso, com alta presença de pedras em diversos tamanhos que permitem o sistema radicular aprofundar-se muito no terreno.

ELABORAÇÃO: Vinhas plantadas em densidade de 4.200 plantas/ha, conduzidas em espaldeira - Guyot duplo. Colheita manual realizada em 3 de Maio. Seleção das uvas, desengace, prensagem e fermentação em pequenos tanques de aço inoxidável com leveduras selvagens a 28°C. Terminado o processo, trasfegou-se o vinho para as barricas onde ocorreu a malolática e o longo amadurecimento.

AMADURECIMENTO: 30 meses em barricas novas de carvalho francês.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 20 anos +

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi concentrada, borda purpúrea luminosa. Aroma muito intenso de figo maduro, amoras em licor, cedro e chocolate amargo. Volumoso e encorpado, com taninos de fina expressão, fresco, com longa persistência de tabaco aromático.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA:

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Paleta de cordeiro ou cabrito assada na brasa, servida com favas longamente estufadas; Carnes vermelhas com molhos especiados; Costela assada; Rabada; Javali em úmido, finalizado com trufas negras; Seleção de queijos curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C. Prévia decantação de 1 hora rec

PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:

Safra 2008. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.