



Desejo buscar...

Buscar

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

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [De Martino Carménère Gran Reserva Legado 2012 \(750ml\)](#)



De Martino Carménère Gran Reserva Legado 2012 (750ml) - 00010712



Classifique

Produtor: De Martino
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Sauvignon
País: Chile
Safrá: 2012

De R\$ 93,70
Por R\$ 79,65
 em 3X de R\$ 26,55 sem juros

Comprar

Ganhe
80 KM

Características Organolépticas: Coloração purpúrea luminosa, de média concentração. Muito sensual no olfato intercalando o frutado vermelho (groselha, goiaba), aos toques de menta, terra e chocolate amargo. Flui no palato com facilidade, os taninos detêm a firmeza no ponto certo, conjunto muito harmônico e prazeroso.

Indique um amigo
 Compartilhe:

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Vale do Maipo - Maipo Bajo - Isla de Maipo

Composição de Castas: 100% Carménère

Amadurecimento: 14 meses em barricas antigas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16-18°C

Características Climáticas: Clima temperado, com verão seco e caloroso entre os meses de dezembro a março, com uma temperatura média de 25°C. As chuvas concentram-se entre abril e setembro, com uma média de 330mm. Maipo Bajo é a zona mais quente do vale, com 550m de altitude aproximadamente e distante 50km do Oceano Pacífico.

Características do Solo: De origem aluvial. Franco arenoso de excelente drenagem, com profundidade média. A fertilidade é moderada e a irrigação se faz com as águas do rio Maipo.

Elaboração: Vinhedos plantados em pé franco entre 1992-1998, manejados em espaldeira tradicional, com poda em Guyot duplo. Colheita realizada entre 22-25 de Abril, com rendimento médio de 1,5 quilos por planta. Desengace, prensagem e breve maceração a frio seguida de fermentação espontânea (leveduras indígenas) em tanques de aço inoxidável termo-controlados. Amadurecimento. Posto em garrafas de material reciclado, mais leves do que as habituais.

Características Organolépticas: Coloração purpúrea luminosa, de média concentração. Muito sensual no olfato intercalando o frutado vermelho (groselha, goiaba), aos toques de menta, terra e chocolate amargo. Flui no palato com facilidade, os taninos detêm a firmeza no ponto certo, conjunto muito harmônico e prazeroso.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Contra-filé assado na brasa mal passado com ervas finas; Cordeiro em preparações diversas; Ravióli ao ragu de costela, servido com molho escuro trufado; Seleção de queijos duros.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Safrá 2012. Jantar Devons/Decanter em 31/07/2015.