

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



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: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [De Martino Viejas Tinajas 2013 \(750ml\)](#)



De Martino Viejas Tinajas 2013 (750ml) - 00186513



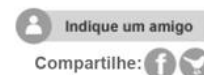
Classifique

Produtor: De Martino
Classificação: Tinto
Uva: Cinsault
País: Chile
Safra: 2013

Por R\$ 149,20
em 3X de R\$ 49,73 sem juros



Características Organolépticas: Coloração púrpura delicada. Muita pureza no olfato de cereja negra e amora, seguido por especiarias e terra. Cativa em boca pela riqueza de sua acidez, frutado vivo, num vinho que não impõe dificuldades. Bom comprimento.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: De Corpo 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Sem Madeira 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Vale de Itata - Guarilgüe, 400 km ao sul de Santiago.

Composição de Castas: 100% Cinsault

Amadurecimento: 7 meses em tinajas centenárias de argila.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 16°C

Características Climáticas: Clima de padrão mediterrâneo úmido, com estações bem marcadas, excelente índice de insolação e temperaturas médias anuais baixas quando comparadas aos demais vales chilenos. Os vinhedos estão localizados a 22 km do Oceano Pacífico.

Características do Solo: Solos graníticos, ricos em pedras.

Elaboração: Vinhas de 30 anos de idade conduzidas em gobelet, não irrigadas e plantadas em pé franco. Colheita manual em 30 de Março seguida de imediato desengace. A fermentação foi conduzida com bagos inteiros por 15 dias em tinajas centenárias de argila. Na primavera uma vez terminada a fermentação malolática, o vinho foi engarrafado sem filtração alguma. Não foram adicionados nenhum insumo enológico (enzimas, taninos, leveduras selecionadas), salvo uma pequenas dose de SO2 para a perfeita conservação do vinho.

Características Organolépticas: Coloração púrpura delicada. Muita pureza no olfato de cereja negra e amora, seguido por especiarias e terra. Cativa em boca pela riqueza de sua acidez, frutado vivo, num vinho que não impõe dificuldades. Bom comprimento.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Vitelo assado com ervas e especiarias; Atum grelhado mal passado na brasa; Rosbife; Queijos delicados.

Premiações mais Relevantes: GUIA DESCORCHADOS 2014: 94 pontos

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2014. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.