



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](#) [1 ITEM](#)

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [De Martino Old Bush Single Vineyard Las Cruces 2011 \(750ml\)](#)



De Martino Old Bush Single Vineyard Las Cruces 2011 (750ml) - 00012311



Classifique

Produtor: De Martino
Classificação: Tinto
Uva: Carménère, Malbec
País: Chile
Safra: 2011

De R\$ 227,50
Por R\$ 193,38
 em 3X de R\$ 64,46 sem juros

[Comprar](#)

[Ganhe](#)
 194 KM

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada com nuances violáceas. O olfato oferece notável complexidade de frutas negras (amora, cassis) secundadas por chocolate amargo, trufa e pedra. Colossal estrutura gustativa, mas com distinto frescor para torná-lo apaixonadamente único. Longo final.

[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [Facebook](#) [Twitter](#)

Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Vale de Cachapoal - Vinhedo único de 2,8 hectares plantados em 1957.

Composição de Castas: 65% Malbec, 30% Carménère, 5% Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan e Cinsault.

Amadurecimento: 14 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Clima caloroso, com verão seco e quente com temperaturas moderadas pela proximidade das montanhas. Os vinhedos de 60-70 anos em pé franco, estão localizados em uma faixa de terra perfeita para o amadurecimento das variedades.

Características do Solo: Solos graníticos do período Jurássico de baixa fertilidade.

Elaboração: Colheita manual, seguida de desengace e 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.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada com nuances violáceas. O olfato oferece notável complexidade de frutas negras (amora, cassis) secundadas por chocolate amargo, trufa e pedra. Colossal estrutura gustativa, mas com distinto frescor para torná-lo apaixonadamente único. Longo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 13,5° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Ossobuco braseado ao vinho tinto, alecrim e especiarias, servido sobre polenta cremosa e taioba refogada; Cassoulet; Agnolotti recheado com miúdos de pato, servido ao molho escuro trufado; Queijos curados.

Premiações mais Relevantes: GUIA DESCORCHADOS 2014: 95 pontos

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2011. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.