



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 Old Bush Single Vineyard Limavida 2011 \(750ml\)](#)



De Martino Old Bush Single Vineyard Limavida 2011 (750ml) - 00015411



Classifique

Produtor: De Martino

Classificação: Tinto

Uva: Carignan (Cariñena ou Mazuelo), Carménère, Malbec, Tannat

País: Chile

Safra: 2011

Por R\$ 227,50
em 3X de R\$ 75,83 sem juros

[Comprar](#)

[Ganhe 228 KM](#)

Características Organolépticas: Violáceo profundo. Os aromas são intensos e caminham de frutas negras maduras a couro, tinteiro, violeta e impressões balsâmicas. A incursão gustativa é marcada por uma estrutura tensa, cheia de força, muito fresca e sávida, com longuíssimo 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: Valle de Maule - 2,3 hectares de vinhedo único plantado em 1945.

Composição de Castas: 90% Malbec, 5% Carménère, 4% Carignan e 1% Tannat.

Amadurecimento: 14 meses em barricas de carvalho francês.

Estimativa de Guarda: 12 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 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: As uvas amadureceram lentamente até serem colhidas em seu ponto ótimo de maturidade fenólica. 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 envelhecimento.

Características Organolépticas: Violáceo profundo. Os aromas são intensos e caminham de frutas negras maduras a couro, tinteiro, violeta e impressões balsâmicas. A incursão gustativa é marcada por uma estrutura tensa, cheia de força, muito fresca e sávida, com longuíssimo final.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Chuletas de javali na brasa com alho e alecrim; Lasanha de codorna trufada; Entrecôte em crosta de champignons; queijos duros curados.

Premiações mais Relevantes: GUIA DESCORCHADOS 2014: 95 pontos

Classificação Legal: Não especificado.

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