

<http://decanterlondrina.com.br/vinho-tinto/chile/de-martino-reserva-estate-cabernet-sauvignon.html>

DE MARTINO RESERVA ESTATE CABERNET SAUVIGNON

Disponibilidade: **Em estoque**



R\$73,00

Opções de parcelamento no Cartão de Crédito:

2x R\$38,15 *	3x R\$25,80 *
4x R\$19,63 *	5x R\$15,94 *
6x R\$13,47 *	7x R\$11,71 *
8x R\$10,39 *	9x R\$9,37 *
10x R\$8,55 *	11x R\$7,89 *
12x R\$7,33 *	

* Taxa de 2,99% ao mês (parcela mínima de R\$5,00)

Qtde:

Comprar

ou [Adicionar à Lista de Desejos](#)

Detalhes

REGIÃO: Vale do Maipo – Isla de Maipo.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Cabernet Sauvignon

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 13,5° GL

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 fica a 550m de altitude aproximadamente e distante 50km do Oceano Pacífico.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: De origem aluvial.

ELABORAÇÃO: Colheita na segunda semana de Abril. Fermentação tradicional em tanques de concreto term-controlados. Amadurecimento parcial em barricas. Engarrafamento.

AMADURECIMENTO: 9 meses em barricas de diversas passagens e tanques de concreto.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 4 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Coloração rubi com borda violácea. Direcionado pela fruta que aponta madura e sedutora, com cassis, especiarias e fundo balsâmico. Em boca é amável, muito correto, com taninos finos e bom comprimento.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Maduro e sedutor, com cassis, especiarias e fundo balsâmico. Amável, muito correto, com taninos finos e bom comprimento.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: Carnes vermelhas grelhadas; Filé ao molho de pimenta verde; Seleção de queijos não muito curados.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

Safra 2012. Jantar La Ribotta, no Carmina Bistrô em 17/09/2016.