

<https://www.decanter.com.br/de-martino-carmenere-single-vineyard-alto-de-piedras-2014-750ml>



DE MARTINO CARMÈNÈRE SINGLE VINEYARD ALTO DE PIEDRAS 2014

Produtor: De Martino

Classificação: Tinto

Uva: 100% Carmenère (Vinhas plantadas em 1992)

País: Chile

Características Organolépticas: Cor rubi concentrada, tons violáceos brilhantes. O frescor da fruta vermelha e negra salta neste tinto, com tabaco, especiarias e menta. Na boca está delicioso, com positiva firmeza, suculento e mineral.

Corpo: Robusto 🍷🍷

Tânicos: Tânico ●●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●

Região: Maipo

Composição de Castas: 100% Carmenère (Vinhas plantadas em 1992)

Amadurecimento: 24 meses em foudres de carvalho austríaco de 5.000 litros.

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C. Decantação recomendada.

Características Climáticas: Clima temperado, com uma temperatura média de 25°C; Pluviometria média anual: 330mm; Altitude: 550 m.s.n.m;

Características do Solo: Caracterizado por uma mescla de areia, argila e pedras de diversos tamanhos em inclinação aluvial de 10.000 anos de idade.

Elaboração: Vindima manual. Desengace, prensagem e maceração a frio (8°C) durante alguns dias. Fermentação alcoólica natural (leveduras indígenas) a 26-28°C. Longo amadurecimento.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Carnes de caça em lenta cocção, ossobuco estufado com ervas e especiarias, pappardelle ao ragù de marreco e cogumelos silvestres, seleção de queijos duros curados.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Isla de Maipo D.O.

Safra 2014. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.