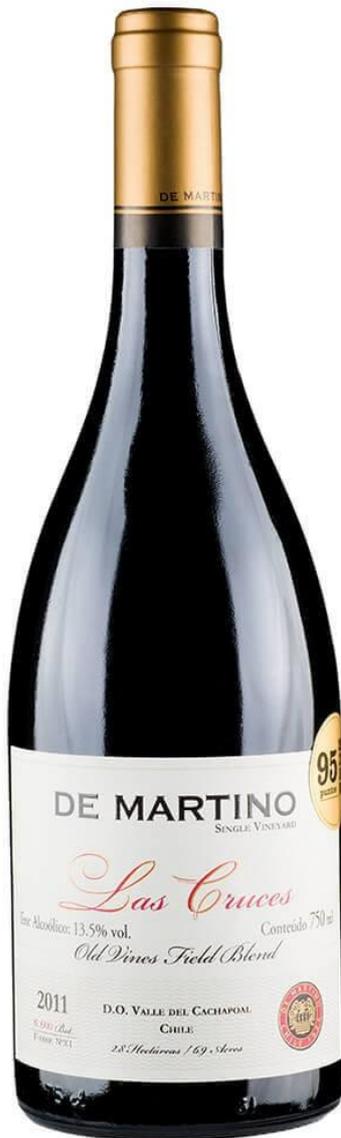


<https://www.decanter.com.br/de-martino-old-bush-single-vineyard-las-cruces-2011-750ml>



## DE MARTINO OLD BUSH SINGLE VINEYARD LAS CRUCES 2011

Produtor: De Martino

Classificação: Tinto

Uva: 65% Malbec, 30% Carménère, 5% Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan e Cinsault.

País: Chile

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 apaixonantemente único. Longo final.

**R\$245,80**

**Corpo:** Robusto 

**Tânicos:** Moderadamente Tânico 

**Acidez:** Fresco 

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

**Região:** Maipo

**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.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** N

**Diretrizes Enogastronômicas:** 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

*Safra 2011. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.*