

## **DE MARTINO CARMENERE ESTATE RESERVA 2017**

## Origem da informação:

Produtor: De Martino

Classificação: Tinto

Uva: 100% Carmenere

País: Chile

Caracteristicas Organolépticas: Cor rubi de média concentração. Oferece um nariz de fruta vibrante (vermelha e negra), cravo e tabaco. Muito apelativo, de taninos maduros, textura convincente que mantém boa tensão.

## Ficha Técnica

Corpo: De Corpo

**Tânicos:** Moderadamente Tânico

Acidez:

Madeira: Sem Madeira

Região: Maipo

Composição de Castas: 100% Carmenere

**Amadurecimento:** Em tanques de inox e de concreto.

Estimativa de Guarda: 5 anos Temperatura de Serviço: 16°C

**Características Climaticas:** Padrão mediterrânico, com importantes oscilações térmicas entre o dia e a noite. Influência da brisa fria que sopra do Pacífico.

Características do Solo: Aluviais e coluviais.

**Elaboração:** Vindima última semana de Abril. Desengaço, fermentação natural. Amadurecimento parcial. Engarrafamento precoce.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

**Diretrizes Enogastronômicas:** Carne bovina desfiada com brotos de feijão e legumes. Rosbife com batatas coradas. Uma mesa de aperitivos: Caponata, sardella, pães e embutidos!

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Valle del Maipo D.O.