



## LEGADO Carmenère 2019

**Produtor: De Martino**

A Carmenere foi selecionada de parcelas de solo aluvial no vale do Maipo, plantadas entre 1992 e 1998. Rendimento médio de 1,5 kg de uva por planta e colheita manual. As uvas fermentam em tanque de aço inox, com leveduras indígenas. Após a fermentação malolática o vinho estagia por 15 meses em barricas francesas usadas. Um vinho orgânico de extrema elegância que o difere de outros carmeneres com aromas mais rústicos e taninos mais verdes.

### Terroir

**País:** Chile

**Região:** Valle Del Maipo

**Uva:** 100% Carménère.

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** 15 meses em barricas de carvalho francês.

### Por Murilo

**Visual:** Cor vermelho rubi intenso, com tons púrpuros.

**Gustativo:** Na boca se mostra elegante, fresco e mineral. Certamente uma grande expressão do terroir andino

**Olfativo:** No nariz apresenta aromas de frutos silvestres frescos como mirtilo, amoras e cerejas, juntamente com notas de grafite.

**Harmonização:** Acompanha pratos de carnes vermelhas, assadas e grelhadas, cozidos robustos, massas com ragu de linguiça e queijos fortes.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 14/16º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 5 anos

### Chile Terroir

Do ponto de vista geográfico, o Chile é um isolamento natural por excelência, decorrente dos Andes a leste, do Pacífico a oeste, do deserto do Atacama ao norte e do gelo da Antártica do Sul, o que garante aos vinhedos uma segurança total contra pragas, como a filoxera. Assim, as videiras crescem sobre suas próprias raízes, sem necessidade de enxertos sobre as videiras de uvas americanas, mais resistentes. Eles realmente são privilegiados! O Chile tem clima mediterrâneo e boa amplitude térmica, ou seja, com dias a fio de luz solar ininterrupta, clima quente e seco, e noites com quedas de temperatura brutal. As videiras adoram tudo isso, produzindo excelentes frutos para futuros grandes vinhos.