



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.