

DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2020

O vinhedo plantado no ano 2000 em pé franco é conduzido em espaldeira com poda em Guyot duplo. Aqui a agricultura tem manejo sustentável e técnicas de vinificação tradicionais, vinho que apresenta grande pureza, respeito ao de lugar e equilíbrio.

VARIEDADES: 100% CABERNET SAUVIGNON

VINIFICAÇÃO

A Cabernet Sauvignon 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 12 meses em barricas francesas usadas.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual violáceo brilhante, traz boa complexidade no nariz, como amoras, cassis, violeta, grafite e terra. A estrutura mediana mostra boa firmeza pela combinação de taninos e acidez firmes, com algum vigor. Junto com o longo final indica que há potencial para evoluir por até uma década.

HARMONIZAÇÃO

A boa estrutura deste tinto pede por alguma proteína na mesa, seja em um ragu bolonhesa, de pato ou cogumelos. Carnes grelhadas ou cozidas não muito condimentadas também formam um caminho sem erro.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR À TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

