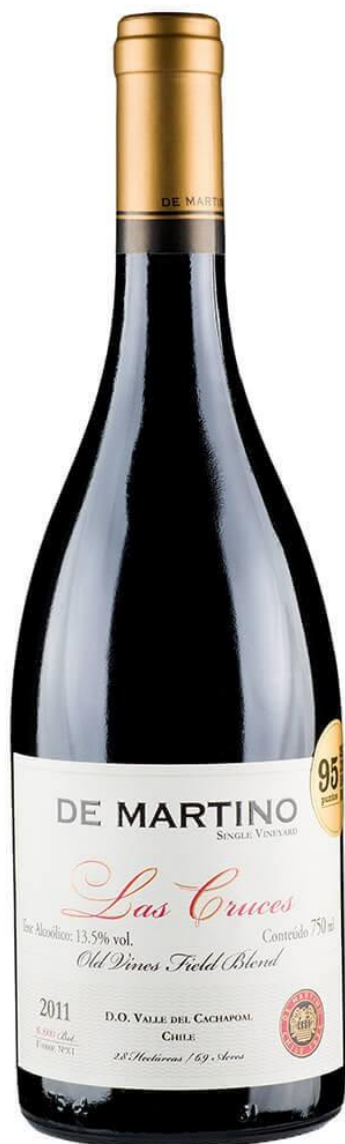


<https://www.decanter.com.br/de-martino-old-bush-single-vineyard-las-cruces-2011-750ml>



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.