VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	De Martino El Huaso Reserva Cabernet Sauvignon 2025
Vinícola	De Martino
Safra	2025
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A De Martino é uma das vinícolas mais respeitadas e admiradas da vitivinicultura chilena contemporânea.

Fundada em 1934, a casa combina a experiência da terceira geração da família, representada por Pietro, Marco e Remo De Martino, com a visão e o dinamismo da quarta geração, formada por Marco Antonio e Sebastián De Martino.

O reconhecimento internacional confirma a relevância desse trabalho. Em 2024, a De Martino foi eleita Vinícola do Ano pelo guia Descorchados. Também figura entre as 100 melhores vinícolas do mundo pela Wine & Spirits e está entre as três casas chilenas com um vinho classificado como extraordinário (96 a 100 pontos) pela Wine Advocate, no âmbito do Extraordinary Wineries Awards.

O Cabernet Sauvignon que apresentamos hoje vem de vinhedos próprios no Valle del Maipo. Elaborado com leveduras naturais e maturado por seis meses em barricas de carvalho francês, é um tinto que reúne a tradição e a qualidade de uma das grandes referências do Chile, com uma entrega impressionante por menos de R$ 100.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	alta
EVOLUÇÃO	primário	■	■			terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, com destaque para cassis, groselha-preta, cereja e ameixa; apresenta delicadas notas de especiarias, acompanhadas por nuances de cedro, ervas frescas e um sutil toque floral de violetas

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	alta
DOÇURA	seco	■				doce
ACIDEZ	baixa	■	■	■	■	alta
TANINO	baixa	■	■	■	■	alta
CORPO	leve	■	■	■		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■	■	■	■	longa

DESCRIÇÃO: corpo médio, apresenta textura macia e agradável, com boa concentração de fruta e taninos maduros, redondos e bem integrados; acidez equilibrada confere frescor e vivacidade ao conjunto, enquanto as notas de frutas negras e especiarias persistem em um final elegante

CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave	■	suíno
	■	cordeiro	■	gado	■	caça	■	curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios	■	duros
DA TERRA	■	hortaliças	■	legumes		cereais	■	cogumelos
AMIDOS	■	massas	■	risotos	■	polenta		tubérculos
TEMPEROS	■	pimentas	■	ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos