

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	De Martino Single Vineyard La Cancha Cabernet Sauvignon 2022
Vinícola	De Martino
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	20 meses em foudres de carvalho de 2500 litros
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2037
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Descorchados 94 pts Adega 93 pts Tim Atkin 93 pts Vinous 93 pts Comunidad La Cav 93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **De Martino** é uma das vinícolas mais excitantes da vitivinicultura chilena na atualidade. Fundada em 1934, atualmente a empresa é gerida por um misto da experiência da terceira geração da família, formada por Pietro, Marco e Remo De Martino, e o dinamismo e visão que Marco Antonio e Sebastián De Martino trazem da quarta geração. Some isso ao talento de Marcelo Retamal, um dos melhores e mais respeitados enólogos chilenos, e temos um resultado óbvio: sucesso! A empresa é cultuada mundialmente! Em 2024 foi eleita a **Vinícola do Ano** no guia Descorchados. Segundo a **Wine & Spirits**, a De Martino está entre as 100 melhores vinícolas do mundo. No **Extraordinary Wineries Awards**, do famigerado Robert Parker, ela figura entre as melhores vinícolas chilenas e, é uma das três que possuem um vinho "extraordinário" (entre 96 e 100 pontos) no ranking da **Wine Advocate**. O **Cabernet Sauvignon** que trazemos hoje, oriundo do **Single Vineyard** **La Cancha**, tem um currículo invejável, com altíssimas pontuações ao longo das safras. Nesta 2022 não foi diferente: Patrício Tapia lhe concedeu expressivos 95 pontos em seu guia **Descorchados** 2024 e cravou: "Uma nítida expressão de Cabernet Sauvignon... corpo de um corredor de maratona". Na **Revista Adega**, além de atingir 94 pontos, ainda foi classificado como um **Best Buy**, algo raro para vinhos desta faixa de preço! Os 93 pontos foram alcançados quatro vezes: por James Suckling, na **Vinous**, pelo **Master of Wine Tim Atkin** e na **Comunidad La Cav**. **La Cancha** é um **single vineyard** que tem seu nome

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

vermelho rubi profundo e brilhante

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

Descrição

frutas vermelhas e negras maduras em primeiro plano, escoltadas por notas de eucalipto, especiarias doces e picantes, chocolate meio amargo e toffee, finalizando com gostosas nuances levemente balsâmicas e defumadas

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

Descrição

consegue contrastar potência e elegância! Tem impecável estrutura, mostrando taninos finos e firmes muito bem suportados por uma acidez viva e succulenta, que promove grande salivação. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é amplo e de grande persistência

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

Culinária

Descrição

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula

inspirado no **antigo campo de futebol** que ficava na área do vinhedo. Após uma vinificação tradicional, o vinho estagia por **20 meses em foudres de carvalho de 2.500 litros.**
A produção total desta safra 2022 limitou-se em raras 3.200 garrafas!