



DE MARTINO D'ORO



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

BRANCO | SAFRA 2008

As uvas tem origem na Ilha de Maipo, de uma parcela muito especial com videiras com 33 anos de idade, manejo orgânico e rendimentos baixíssimos. O solo é aluvial, muito pedregoso, arenoso, com excelente drenagem e baixa fertilidade. Todas essas condições permitem que as raízes alcancem grande profundidade, extraíndo água e nutrientes de várias camadas de solo. As condições climáticas são muito propícias ao aparecimento da Botrytis Noble. Próximo do Rio Maipo, com noites frias, manhãs com neblina cobrindo o vinhedo e ao longo do dia o sol surge com esplendor. As brisas frescas vindas do pacífico auxiliam a secar os cachos. A colheita ocorreu na primeira semana de junho de 2008.

VARIEDADES: 100% SEMILLON

VINIFICAÇÃO

AMADURECIMENTO

11 anos em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

De cor ambar, reflexos dourados, resultado do longo período de amadurecimento em barricas francesas. Aromas complexos, lembrando mel, casca de laranja, damasco seco e marmelo. A intensidade de sabor surpreende, envolve toda a boca, é amplo e concentrado, textura macia e aveludada. Grande equilíbrio entre doçura e acidez, mantém um bouquet longuíssimo em boca.

HARMONIZAÇÃO

Vinho de meditação, pode ser consumido sozinho. Se preferir, Crepe Suzette seria perfeito.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 375 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

D'ORO

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família De Martino no Chile começa em 1934, quando o patriarca Pietro De Martino imigrou da Itália e se fixou no Vale do Maipo com o sonho de produzir vinhos de qualidade a partir dos solos pedregosos e clima mediterrâneo da região. Ao longo das últimas décadas, De Martino se tornou uma das mais importantes vinícolas do Chile, sendo a primeira a colocar no mercado e exportar um varietal de Carménère, e trabalhando nada menos que 347 diferentes vinhedos, de Itata, no extremo sul do país, até Elqui, na entrada do Atacama, e dos sopés dos Andes até a costa do Pacífico. Em 2011, uma decisão em conjunto do enólogo Marcelo Retamal, com a nova geração da família, composta por Marco Antonio De Martino e seu irmão Sebastián, aboliu o uso de barricas de carvalho novas, priorizando o uso de barricas usadas, foudres (tonéis grandes de madeira de 2.500 e 5.000 litros) e tanques de concreto, materiais que interferem menos na expressão da fruta. Uma decisão de risco, pois o mercado na época valorizava a forte presença do carvalho no vinho, e ao mesmo tempo de confiança e visão, uma vez que confiaram na expressão e identidade dos diferentes terroirs chilenos, que ditam a regra hoje.

CÓDIGO DO PRODUTO
DMT02602

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395004383

CAIXA
12x 375 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804395002645



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)