



DE MARTINO ESTATE RESERVA CHARDONNAY



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE CASABLANCA

BRANCO | SAFRA 2022

VARIEDADES: 100% CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

A Chardonnay está plantada no fresco Vale de Casablanca. Após colhidas, as uvas são prensadas de forma suave, para não extrair compostos fenólicos amargos. A fermentação alcoólica ocorre de forma natural, em tanques de inox. A fermentação malolática é bloqueada para manter o frescor do vinho. O vinho fica em contato com as borras por seis meses, nos tanques de inox.

AMADURECIMENTO

Após o período com as borras o vinho é afinado em barricas francesas usadas e cubas de cimento por um período de 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Um Chardonnay clássico, com notas de maçã, lima e damasco. Na boca mostra certa estrutura, com bom frescor e final com toque amendoado

HARMONIZAÇÃO

Um branco versátil que serve tanto como um vinho para se apreciar sozinho no início de uma sequência de vinhos, como também acompanha bem saladas com queijos brancos ou cremosos, frutos do mar grelhados e até uma torta de frango.

VINHO

De Martino Estate Reserva Chardonnay é um vinho que mostra o caráter varietal da chardonnay com boa concentração de fruta e frescor. Sem adornos, mostra a chardonnay em seu estado mais puro.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

Na linha Estate, as uvas utilizadas são todas de vinhedos próprios, vindas das regiões clássicas para cada varietal. Aqui a tradição e conhecimento acumulado desde 1934 fazem a diferença da vinícola. Os vinhos são francos e frescos, traduzindo a melhor expressão de cada terroir.

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
DMT00600

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395018045

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804395018042



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)