



## DE MARTINO ESTATE RESERVA SAUVIGNON BLANC

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE CASABLANCA

BRANCO | SAFRA 2020

VARIETADES: 100% SAUVIGNON BLANC

### VINIFICAÇÃO

A Sauvignon Blanc 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 em baixa temperatura (não passa dos 16°C). 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

O vinho permanece em tanques de aço inox por um período de 6 meses.

### NOTAS DE PROVA

Visual amarelo pálido e brilhante, traz aromas exuberantes com cítricos maduros, abacaxi e leve maracujá. O clima frio de Casablanca ajuda a manter a ótima acidez que leva a um limpo e agradável final.

### HARMONIZAÇÃO

O estilo aromático e fresco do vinho pede por frituras. Lulas, tempurá de legumes e frango empanado ganharão leveza ao lado do vinho. Saladas e hortaliças também formam boa parceria.

### VINHO

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  
DMT00700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804395017956

CAIXA  
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
17804395017953



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)