DE MARTINO GALLARDÍA CINSAULT ROSE

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL ITATA

ROSÉ | SAFRA 2019

Gallardía é uma homenagem aos vinhedos litorâneos do Vale do Itata, localizado na região sul do Chile. Berço da viticultura do país, com vinhas que datam de 1551. Nessas vinhas pratica-se agricultura sustentável, sem irrigação artificial e manejo do vinhedo com cavalos.

VARIEDADES: 100% CINSAULT

VINIFICAÇÃO
A Cinsault após maceração de apenas algumas horas com as cascas, o mosto é fermentado com leveduras indígenas em tanques de inox com temperatura controlada.

AMADURECIMENTO
Estagiou em tanque de aço inox.

NOTAS DE PROVA
Rosé delicado, repleto de notas florais e de frutas vermelhas frescas e casca de laranja. O ótimo frescor com bom corpo dá grande versatilidade à mesa.

HARMONIZAÇÃO
Um rosé para os dias quentes, com frescor e boa presença da fruta fresca. Isto permite pensar em camarões e cozidos de frutos do mar, onde o caldo tenha boa intensidade de sabor.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR À TEMPERATURA DE 11°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA
A linha Gallardía mostra a tipicidade da fruta de Guarilihue, setor mais íngreme e selvagem de Itata, onde o solo granítico ajuda na sensação mineral dos vinhos.

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	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
DTM02400	**7804395002778**	**12x 750 ml**	**47804395002776**

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