



DE MARTINO GALLARDÍA CINSAULT

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL ITATA

TINTO | SAFRA 2022



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

Vinhedo com 35 anos de idade, plantado em pé-franco, a apenas 22 km do mar. Fermentação espontânea em tanques de inox, maceração com as cascas por 40 dias.

AMADURECIMENTO

Estagiou em tanque de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Visual rubi claro e elegante. Aromas de frutas vermelhas frescas, violetas e toques de especiarias. Na boca o frescor está em primeiro plano, com taninos muito finos e delicados. Estilo muito mais próximo da elegância do que da potência.

HARMONIZAÇÃO

O frescor e delicadeza deste tinto o coloca ao lado da Pinot Noir na harmonização. Entradas frias, legumes e cogumelos são ótimos caminhos para harmonizar.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Gallardía mostra a tipicidade da fruta de Guarilhue, 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 Elquí, 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
DMT02300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395003027

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395003021



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)