



## 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](https://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)