



DE MARTINO GALLARDÍA OLD VINE WHITE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL ITATA

BRANCO | SAFRA 2023

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: 70% Muscat e 30% Corinto

VINIFICAÇÃO

O vinhedo com cerca de 100 anos de idade está plantado em pé-franco e com as duas variedades misturadas no campo, que são colhidas juntas e co-fermentadas. A fermentação ocorre de forma espontânea em barricas francesas usadas, onde o vinho repousa por mais seis meses. A fermentação malolática ocorre em parte do vinho para manter seu frescor.

AMADURECIMENTO

O vinho permanece amadurecendo sobre as lias em barricas francesas usadas por 6 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual amarelo claro e brilhante, que indica o bom frescor do vinho. Seco e aromático, com cítricos verdes, flores brancas e toques minerais defumados, tem textura fluída e delicada untuosidade. Final limpo, elegante e com mais toques florais

HARMONIZAÇÃO

Um vinho para começar como aperitivo, para conhecer a expressão singular de Itata. O lado aromático e fresco o faz grande parceiro das cozinhas orientais, seja japonesa, tailandesa, chinesa, vietnamita ou coreana.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°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 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
DMT02500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395003607

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395003601



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)