



## DE MARTINO GRAN RESERVA ORGANIC SAUVIGNON BLANC

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

BRANCO | SAFRA 2023

Puros e fáceis de beber são aspectos essenciais da série de orgânicos da De Martino.

**VARIEDADES:** 100% SAUVIGNON BLANC

### VINIFICAÇÃO

Após uma seleção cuidadosa no vinhedo, as uvas, colhidas à mão, seguem para a vinícola, onde são prensadas. O mosto segue para tanques de aço inox, onde passa por um período de decantação à frio antes de se iniciar a fermentação de forma espontânea. A fermentação, feita com leveduras nativas, segue a baixas temperaturas.

### AMADURECIMENTO

O vinho é amadurecido por cinco meses sobre as borras finas antes de ser engarrafado, o que mantém o frescor da fruta.

### NOTAS DE PROVA

No nariz, fruta madura como nectarina aparece ao lado de notas cítricas de limão e maracujá. No paladar os vinhos tem peso, com muita fruta madura, equilibrada pela acidez e textura. Final longo.

### HARMONIZAÇÃO

Uma salada de aspargos grelhados com uma vinagrete de limão; queijo de cabra ao forno em massa filo com mel ou mesmo uma supreme de frango ao molho de ervas são ótimas pedidas.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO | SERVIR A TEMPERATURA DE 11°C | VOLUME 750ml



### DESCRIÇÃO DA LINHA

ORGANIC

### 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  
DMT03600

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA  
06x 750ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



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)