



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA CHARDONNAY

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL LIMARÍ

BRANCO | SAFRA 2022



O vinhedo plantado em pé franco é conduzido em espaldeira tradicional.

VARIEDADES: 100% CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

A Chardonnay está plantada (em 2005) nos solos calcários de Limarí, no norte do Chile, cerca de 20 km do mar. Após suave prensagem das uvas, o mosto é fermentado diretamente em barricas da Borgonha (de 228 litros, usadas) com leveduras indígenas. A fermentação malolática é realizada parcialmente (30% do volume total) para manter o frescor do vinho, que estagia por 12 meses nas barricas neutras.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Amarelo palha e brilhante, na taça, traz aromas de cítricos, pera nectarina, talco e amêndoa. Na boca há boa salinidade, com frescor, mediana estrutura e conjunto vibrante.

HARMONIZAÇÃO

O toque salino traz à mente a combinação com ostras. Mas vale acompanhar com uma série de pescados, grelhados ou fritos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 9°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Legado é resultado de uma seleção de parcelas de vinhedos de De Martino, onde os rendimentos de uva por planta são controlados e expressam seu lugar de origem. Nesta linha é possível viajar por diversos vales do Chile e perceber as múltiplas expressões de cada varietal.

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
DMT01300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395002518

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395002512



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)