



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA MERLOT



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

TINTO | SAFRA 2017

VARIEDADES: 85% Merlot e 15% Cabernet Franc

VINIFICAÇÃO

A Merlot foi selecionada de parcelas de solo aluvial no vale do Maipo, plantadas entre 1998 e 2000. Rendimento médio de 1,5 kg de uva por planta e colheita manual. As uvas fermentam em tanque de aço inox, com leveduras indígenas. Após a fermentação malolática o vinho estagia por 14 meses em barricas francesas usadas.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual rubi com mediana concentração. Nariz com frutas vermelhas maduras e frescas (cereja e ameixa), especiarias, toffee e terra. Na boca é elegante, com taninos bem polidos e ótimo frescor. Final limpo e salivante, que o deixa fácil de se beber.

HARMONIZAÇÃO

A boa estrutura deste tinto pede por alguma proteína na mesa, seja em um ragu bolonhesa, de pato ou cogumelos. Carnes grelhadas ou cozidas não muito condimentadas também formam um caminho sem erro.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°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
DMT01000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395002501

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395002505



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)