



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA PINOT NOIR



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL LIMARÍ

TINTO | SAFRA 2019

O vinhedo plantado em pé franco é conduzido em espaldeira com poda em Guyot duplo

VARIEDADES: 100% PINOT NOIR

VINIFICAÇÃO

A Pinot Noir está plantada nos solos calcários de Limarí, no norte do Chile, cerca de 20 km do mar. A Pinot fermenta em pequenas cubas de 1.000 litros, onde 30% dos cachos são colocados inteiros. O amadurecimento se dá em barricas da Borgonha (228 litros) por 12 meses.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Visual rubi delicado e elegante. Na taça traz boa mescla de frutas vermelhas ácidas (framboesa e morango), com flores e folhas secas. Na boca tem ótimo frescor, que encontra suporte nos taninos de textura acetinada, típicos dos solos calcários, junto com leve toque salino e de toffee no final.

HARMONIZAÇÃO

A delicadeza da Pinot Noir é boa companhia para pizzas com queijos, entradas frias, com roastbeef ou embutidos. Aves de forma geral são boas companhias e não são ofuscadas pelo vinho.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | 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
DMT01100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395003331

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395003335



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)