DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC-SÉMILLON

PAÍS CHILE
REGIÃO VALLE DEL MAIPO

BRANCO | SAFRA 2021

Amarelo palha brilhante, o vinho possui aromas cítricos, ervas frescas e pedra molhada. Na boca, apresenta uma textura suave, ampliada pela intensidade de fruta branca da Semillón. A fruta está perfeitamente balanceada por uma acidez firme, refrescando paladar a todo o momento. O final longo e harmonioso, refletindo o potencial da região do Maipo para os brancos com as uvas bordalesas.

VARIEDADES: 50% de Sauvignon Blanc e 50% de Semillón.

VINIFICAÇÃO
A vinificação de ambas as variedades aconteceu de forma distinta. Sauvignon Blanc foi colhida e prensada, vinificada de forma protetiva em baixa temperatura (13,5 – 15°C) com leveduras nativas em tanques de aço inoxidável, com três meses de descanso antes do blend. A Semillón foi colhida e prensada com cachos inteiros e sem proteção para oxidação. A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês neutras, com leveduras nativas. Após três meses da fermentação alcóolica, ocorreu parcialmente a fermentação malolática. O blend das uvas foi realizado na sequência, com estágio de seis meses em barricas velhas, neutras. Filtrado ligeiramente.

AMADURECIMENTO
6 meses em barrica

NOTAS DE PROVA
Amarelo palha brilhante, o vinho possui aromas cítricos, ervas frescas e pedra molhada. Na boca, apresenta uma textura suave, ampliada pela intensidade de fruta branca da Semillón. A fruta está perfeitamente balanceada por uma acidez firme, refrescando paladar a todo o momento. O final longo e harmonioso, refletindo o potencial da região do Maipo para os brancos com as uvas bordalesas.

HARMONIZAÇÃO
Acompanha pratos de carnes brancas como peixes e aves, queijos frescos, saladas e entradas.

VINHO
Amarelo palha brilhante, o vinho possui aromas cítricos, ervas frescas e pedra molhada. Na boca, apresenta uma textura suave, ampliada pela intensidade de fruta branca da Semillón. A fruta está perfeitamente balanceada por uma acidez firme, refrescando paladar a todo o momento. O final longo e harmonioso, refletindo o potencial da região do Maipo para os brancos com as uvas bordalesas.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR À TEMPERATURA DE 12-14°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA
Legado - Gran Reserva

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	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
DMT02700	**7804395004758**	**12x 750 ml**	**27804395004752**

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