



## 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 alcoólica, 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  
DMT02700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804395004758

CAIXA  
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
27804395004752



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)