



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA SYRAH



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE CHOAPA

TINTO | SAFRA 2020

O vinhedo plantado no ano 2000 em pé franco é conduzido em espaldeira com poda em Guyot duplo. Aqui a agricultura tem manejo sustentável e técnicas de vinificação tradicionais, vinho que apresenta grande pureza, respeito ao de lugar e equilíbrio.

VARIEDADES: 100% SYRAH

VINIFICAÇÃO

Choapa é um vale pouco conhecido e De Martino é um dos poucos a explorar seu potencial. O vinhedo está aos pés dos Andes, a 825 metros de altitude, plantado em 2000. Rendimento médio de 1,3 kg de uva por planta. Após fermentação alcoólica espontânea em inox, o vinho estagia em barricas francesas usadas por 12 meses.

AMADURECIMENTO

Estagio em barrica de carvalho francês por 12 meses

NOTAS DE PROVA

A amplitude térmica dada pela altitude permite esta mescla de frutas maduras com ótimo e natural frescor. De cor vermelho rubi com reflexos púrpura. Notas de cereja preta, amora e violeta, com pimenta negra e grafite. Na boca mostra ótima integração, com fruta suculenta, fresca e madura ao lado de taninos finíssimos, textura cremosa e toque salino.

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. A Syrah sempre se beneficia da finalização com pimenta negra no prato.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14% | 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
DMT01200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395002525

CAIXA
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395002529



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)