



## DE MARTINO SAUVIGNON BLANC



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

BRANCO | SAFRA 2020

**VARIEDADES:** 100% SAUVIGNON BLANC

### VINIFICAÇÃO

A Sauvignon Blanc produzida na Maipo foi desengaçada e as uvas foram vinificadas em tanques de aço inox, para preservar ao máximo seu caráter varietal. A fermentação ocorre à baixa temperatura para preservar o estilo exuberante da casta.

### AMADURECIMENTO

Breve estagio em tanques de aço inox

### NOTAS DE PROVA

Nariz típico e intenso de Sauvignon Blanc, traz uma mescla de cítricos, maracujá e ervas frescas, conduzidos na boca por uma ótima acidez e corpo leve.

### HARMONIZAÇÃO

Um branco fresco e pensado para os dias quentes e as refeições leves que acompanham este contexto. Saladas com quiche, peixe de carne branca ou um frango grelhado ganham uma nova dimensão com este Sauvignon Blanc.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 9°C | VOLUME 750 ml

### DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha varietal busca expressar a tipicidade de cada cepa, com vinificação pouco interventiva e minimalista.

### 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  
DMT00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
7804395004499

CAIXA  
12x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
17804395004496



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)