



DE MARTINO SINGLE VINEYARD LA BLANCA SEMILLON



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

BRANCO | SAFRA 2019

A combinação precisa de clima, solo, variedade e viticultura, juntamente com uma enologia tradicional, natural e que respeite a personalidade de cada vinha, resultando num vinho único que reflete o estilo de De Martino.

VARIETADES: 100% SEMILLON

VINIFICAÇÃO

A Sémillon está plantada no vale do Maipo e os cachos foram prensados diretamente, sob condições oxidativas. A fermentação alcoólica ocorre em barricas borgonhesas de 228 litros e em seguida o vinho segue para estágio em foudres de 2.500 litros de carvalho austríaco e ali permanece sobre as lias por 12 meses. O vinho não passa por fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

Estagio em foudres de carvalho austríaco por 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Amarelo palha e brilhante. Nariz contido, com frutas de caroço e cítricos maduros, toque de mel e flores secas. Na boca há grande intensidade, com frescor pulsante, leve cremosidade e final com mais cítricos e amêndoa. Grande potencial de guarda.

HARMONIZAÇÃO

Aqui a harmonização ganha com ingredientes frescos do mar. Ostras cruas, peixes grelhados apenas com sal e azeite, lulas, mariscos e camarões sem muitos temperos, para que o vinho mostre suas camadas de sabor.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A linha Single Vineyard apresenta um único vinhedo, que segundo De Martino melhor expressa a variedade e o estilo da vinícola. Foram selecionados apenas 8 vinhedos e os vinhos são lançados apenas nos anos excepcionais.

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
DMT01600

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
780439500444

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
1780439500441



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)