



DE MARTINO SINGLE VINEYARD TRES VOLCANES CHARDONNAY



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MALLECO

BRANCO | SAFRA 2017

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 refletem o estilo de De Martino.

VARIEDADES: 100% CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

A Chardonnay está plantada no Vale del Malleco, no extremo sul do Chile e é colhida manualmente. Os cachos são prensados inteiros e o mosto fermenta de forma espontânea em barricas borgonhesas (228 litros) usadas. Após a fermentação malolática na barrica, o vinho estagia por 12 meses em foudres austríacos de 2.500 litros.

AMADURECIMENTO

Estagio em foudres de carvalho austríaco por 12 meses

NOTAS DE PROVA

O clima frio se reflete nas notas cítricas, de maçã verde e ervas. Um Chardonnay com tensão e foco no frescor, mas com estrutura para evoluir por muitos anos. Na boca a fruta está envolvida por delicada cremosidade, notas lácticas e acidez elétrica.

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
DMT01700

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804395004147

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804395004141



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)