DE MARTINO



GALLARDÍA CINSAULT 2018

Gallardía es un tributo a los viñedos costeros del Valle del Itata, ubicado en la zona sur de Chile y cuna de la viticultura en el país, con parras que datan de 1551. En nuestro viñedo se practica una agricultura sustentable, en donde destacan el cultivo de secano y el uso de arado con caballos.

- ORIGEN
  El área de Guarilihue en el Valle de Itata, situado al sur de Chile. Está a solo 22 kms del Oceáno Pacífico. El viñedo tiene 35 años de antigüedad. Siguiendo las tradiciones de la región, las parras se cultivan en secano, sin portainjertos y con sistema de conducción de gobelet.
- VARIEDAD
  100% Cinsault.
- FECHA DE COSECHA
  Las uvas se cosecharon la tercera semana de Marzo.
- GUARDA Y EMBOTELLADO
  Después del despalillado, las uvas se sometieron a una maceración en frío muy corta. La fermentación alcohólica se produjo con sus levaduras nativas y el proceso de maceración total duró 40 dias.
- TIPO DE SUELO
  Granito.
- CLIMA
  Zona de clima fresco, con marcadas influencias del Océano Pacífico.
  800-700mm de lluvia al año permiten el cultivo de secano.
- NOTAS DE CATA
  Color rubí brillante. El vino revela aromas frescos a cerezas rojas y negras con notas florales de violetas. Al paladar es fresco, con frutos rojos maduros, acidez fresca, taninos suaves y un final persistente.

Alcohol: 12.5%
Temperatura de servicio: 15ºC
Decantación: No es necesaria.



Gallardía