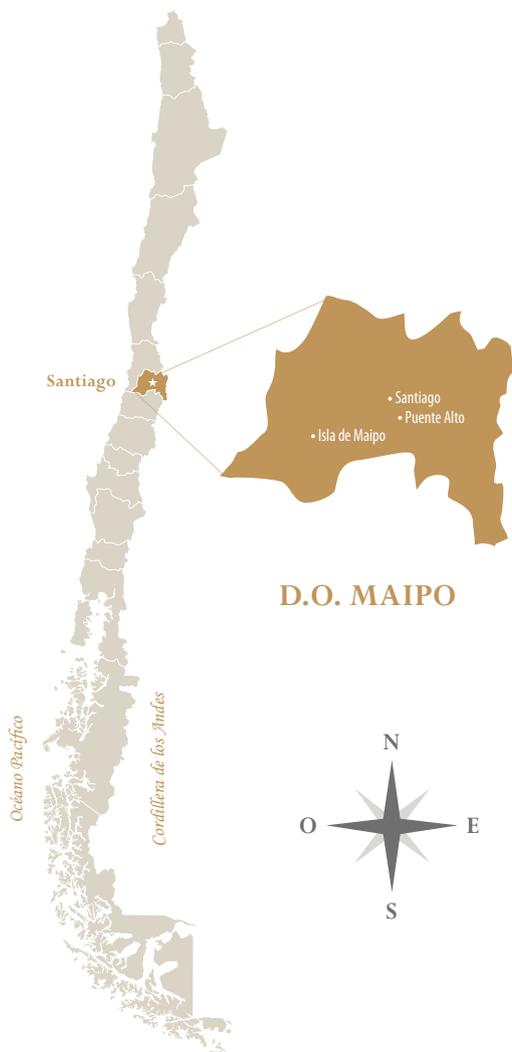




# DE MARTINO

EST. 1934



## DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018

*Nuestros vinos Legado proceden de parcelas seleccionadas en viñedos con características extraordinarias. Estos vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen y se destacan por su gran intensidad, carácter y elegancia.*

### • ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

### • VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon plantada entre 1992 y 1998.

### • FECHA DE COSECHA

Las uvas se cosecharon manualmente durante la tercera semana de marzo 2018 y el rendimiento promedio fue de 1,5 kg por parra.

### • VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la selección en el viñedo, las uvas se despalillaron y seleccionaron antes de ser transferidas a estanques de acero inoxidable, donde se sometieron a una maceración en frío antes de la fermentación espontánea con levaduras nativas. Después de 10 días de maceración postfermentación y tras completarse la fermentación maloláctica, el vino se traspasó a barricas francesas para un periodo de envejecimiento de 12 meses. Este es un vino sin clarificación que solo se filtra ligeramente antes del embotellamiento.

### • TIPO DE SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

### • CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

### • NOTAS DE CATA

Este vino presenta un color violeta brillante. Los aromas frescos y maduros de arándanos y cassis se complementan con notas de hojas de tabaco, grafito y violetas. El paladar es de cuerpo medio con un centro de fruta madura intenso equilibrado por taninos muy finos, acidez fresca y un acabado largo.

ALCOHOL: 13.5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Este vino está listo a beber ahora, pero ganará en complejidad con un envejecimiento adicional durante los próximos 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTADO: No es necesario.

