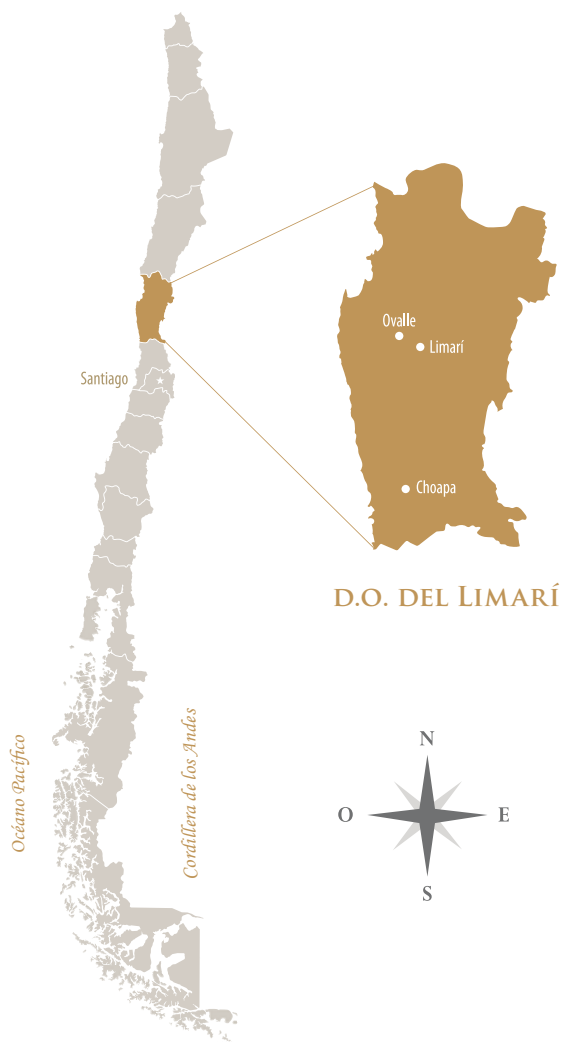




DE MARTINO

EST. 1934



LEGADO GRAN RESERVA CHARDONNAY 2018

La línea Legado Gran Reserva, elaborada en los valles más renombrados de Chile, utiliza uvas procedentes de uno o más viñedos de la misma denominación de origen. Con esta gama buscamos expresar la esencia y las características individuales que dan a cada etiqueta un sentido de origen único.

• ORIGEN

Valle de Limarí.

• VARIEDAD

100% Chardonnay plantadas en 2005.

El viñedo está plantado en sistema de espaldera tradicional, con 5.000 plantas por hectárea de parras en pie franco.

• COSECHA

Las uvas se cosecharon a mano durante la primera y segunda semana de febrero.

• SUELO

Suelos de arcilla y caliza.

• CLIMA

Clima costero fresco.

• ENOLOGÍA

Las uvas se despallan y presionan suavemente evitando extraer características fenólicas amargas. El jugo se deja reposar y después se almacena en barricas usadas de roble francés (de 228 litros) donde la fermentación alcohólica se produce mediante levadura natural a temperaturas que oscilan entre 18°C y 22°C. Battonage mínimo y fermentación maleoláctica parcial (30%). El vino se envejece durante un total de 12 meses en barricas de roble neutral.

• NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo. Aromas frescos a cítricos y frutas de hueso que se combinan con una nota salina. El paladar es de cuerpo medio y textura suave, y la intensidad de la fruta se equilibra con una acidez fresca y alcohol moderado. Tiene un acabado largo que deja una nota mineral persistente.

ALCOHOL: 13.5% vol.

