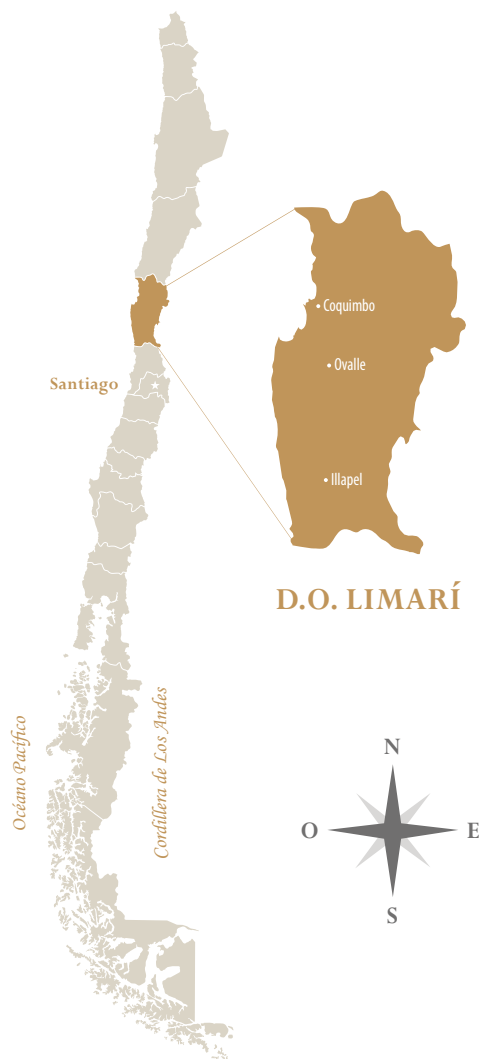




DE MARTINO

EST. 1934



D.O. LIMARÍ

LEGADO CHARDONNAY 2020

Desde 1934, nuestra familia se especializa en producir vinos que reflejan su origen y el carácter de cada viñedo, en base a una agricultura sustentable y vinificaciones tradicionales. En **Legado** el origen se expresa a través de vinos de gran intensidad, carácter y potencial de guarda, que provienen de viñedos seleccionados de los valles más prestigiosos de Chile.

- **ORIGEN**

Valle de Limarí.

- **VARIEDAD**

100% Chardonnay. El viñedo está plantado en sistema de espaldera tradicional, con 5.000 plantas por hectárea de parras en pie franco.

- **CLIMA**

Clima costero fresco.

- **SUELO**

Suelos de arcilla y caliza.

- **COSECHA**

Las uvas se cosecharon durante la segunda semana de febrero de 2020.

- **VINIFICACIÓN Y GUARDA**

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°

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Puede ser disfrutado en su juventud, contando con un excelente potencial de guarda por los próximos 6-8 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12° - 13° C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

