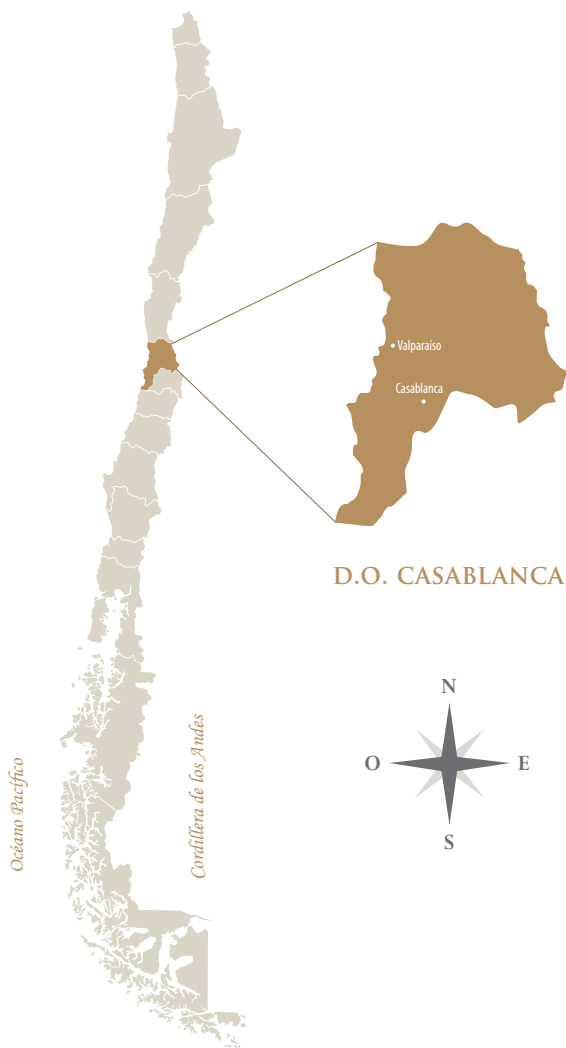




**DE MARTINO**

EST. 1934



## DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC 2017

*Los vinos Legado provienen de parcelas seleccionadas en viñedos de características extraordinarias. Son vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen, distinguiéndose por su gran intensidad, carácter y elegancia.*

- **ORIGEN**

Valle de Casablanca.

- **VARIEDADES**

100% Sauvignon Blanc.

- **FECHA DE COSECHA**

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la segunda semana de Marzo 2017.

- **GUARDA**

Este vino se crio con sus lías en Fudres de madera de 5.000 litros durante 5 meses, buscando aportar un mayor volumen en boca.

- **TIPO DE SUELO**

El suelo corresponde a granitos muy alterados con diferentes niveles de arcilla.

- **CLIMA**

Clima frío cercano al mar. Este viñedo recibe una importante influencia del Océano Pacífico al ubicarse a solo 18 kms. De la costa. La brisa y nubosidad costeras se traducen en bajas las temperaturas máximas y una maduración más lenta y delicada.

- **NOTAS DEL ENÓLOGO**

La Cosecha 2017 presenta un Sauvignon Blanc aromáticamente intenso y fresco, revelando aromas a cítricos maduros y notas tropicales de maracuja acompañados por una leve nota mineral. En boca es muy fresco, donde la fruta madura con notas cítricas es acompañada por una chispeante acidez y una textura cremosa que aporta volumen en boca. Tiene un final balanceado y persistente, siendo un excelente ejemplo de la zona más fría del Valle de Casablanca.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Listo para consumir, mantendrá frescor por los próximos 5-6 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-13° C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

