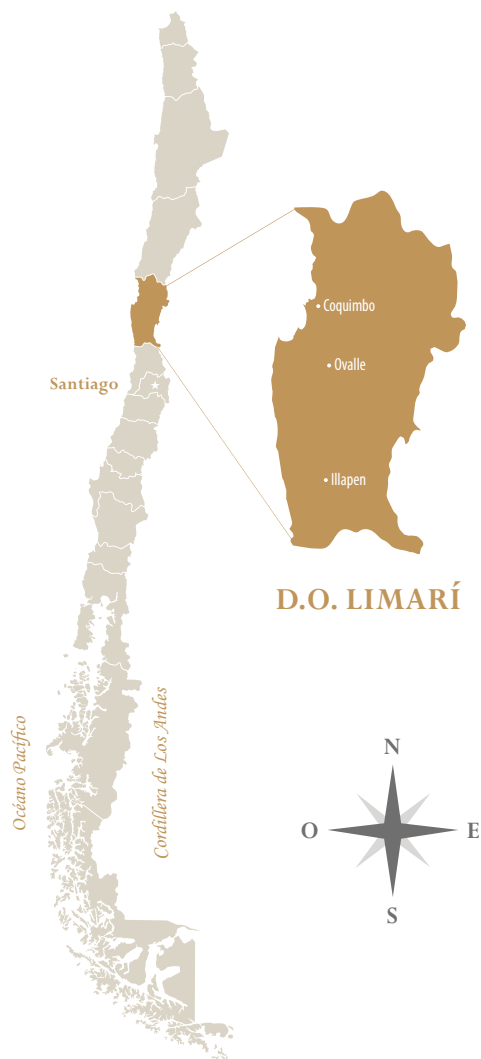




DE MARTINO

EST. 1934



DE MARTINO LEGADO GRAN RESERVA PINOT NOIR 2019

Fundada en 1934, durante cuatro generaciones la bodega De Martino se ha especializado en crear vinos que son un fiel reflejo de su origen. Consagrados a la selección de parcelas a lo largo y ancho de Chile, la agricultura sustentable y técnicas de vinificación tradicionales, sus vinos resultan de gran pureza, sentido de lugar y balance. Legado Gran Reserva proviene de parcelas seleccionadas entre prestigiosas regiones de Chile. Son vinos que se distinguen por su intensidad, carácter y posibilidad de guarda.

• ORIGEN

Valle de Limarí, a 20kms del Océano Pacífico.

• VARIEDAD

100% Pinot Noir. El viñedo se maneja en espaldera tradicional, con una poda de guyot doble y plantado de pie franco.

• CLIMA

Clima frío cercano al mar.

• SUELO

Arcilloso-calcáreo con alto porcentaje de carbonato de calcio activo.

• COSECHA

Las uvas fueron cosechadas durante la primera semana de Febrero 2019.

• ELABORACION Y GUARDA

Este Pinot se fermentó en pequeñas cubas de 1,000 lts con un 30% de racimo completo. La fermentación es espontánea sin la adición de levaduras o enzimas a una temperatura media de 24 C°. La crianza se efectúa en barricas francesas usadas de 228 lts. por 12 meses.

• NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, en nariz este vino despliega aromas complejos a frutos rojos y cerezas entrelazados con notas florales a violetas y sobobosque. En el paladar presenta un cuerpo medio, gran intensidad frutal, acidez chispeante y taninos muy definidos con textura a tiza, con un largo y persistente final.

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: 14°C - 16°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

