



DE MARTINO

EST. 1934



D.O. MAIPO

LEGADO GRAN RESERVA CARMENERE 2018

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

Este vino proviene de un viñedo en Isla De Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. El viñedo está plantado en una terraza aluvial con abundante presencia de gravas y el porcentaje justo de arcillas que lo hace ideal para esta variedad en particular.

• VARIEDAD

100% Carmenera plantado entre 1992 y 1998.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante la tercera semana de Abril del 2018, con un rendimiento promedio de 1.5 kilos por planta.

• ENOLOGÍA Y GUARDA

Luego de seleccionada y descobajada, la uva es trasladada a tanques para hacer una maceración en frío y luego una fermentación con levaduras nativas. La maceración total del vino en contacto con sus orujos fue de 30 días. El vino es criado por un periodo de 15 meses en barricas de roble francesas usadas, resaltando así las características propias del vino.

TIPO DE SUELO

Terraza aluvial con abundante presencia de gravas.

• CLIMA

Mediterráneo moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

Este vino tiene un vivaz color violeta. En nariz es muy fresco, con abundante fruta roja y negra acompañada de notas a hojas de tabaco, especias y pimienta. La boca presenta un cuerpo medio e intenso con una textura aterciopelada y taninos muy suaves, complementado con fruta negra madura, acidez fresca y un final largo.

ALCOHOL: 13.5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Listo para beber ahora, ganará en complejidad con guarda de hasta 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

