



# DE MARTINO

EST. 1934



## SINGLE VINEYARD LA BLANCA SEMILLÓN 2019

La diversidad de los terrenos de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de cuatro viñedos excepcionales. La precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una enología tradicional, natural y respetuosa de la personalidad de cada viñedo dan como resultado vinos únicos que reflejan fielmente el estilo de De Martino.

### ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

### • VARIEDAD

100% Semillón.

### • FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas el 12 de marzo de 2019.

### • VINIFICACIÓN

Cosecha a mano, prensado del racimo completo bajo condiciones oxidativas. Fermentación alcohólica espontánea en barricas francesas usadas de roble de 228 lts. Posteriormente, el vino se cría por 12 meses con sus lías en fudres austriacos de 2.500 lts. Este vino no hace fermentación maloláctica y sólo es ligeramente filtrado antes del embotellado.

### • TIPO DE SUELO

Aluvial.

### • CLIMA

Mediterráneo templado.

### • NOTA DE CATA

En su primera cosecha, La Blanca se muestra como un vino con marcados aromas a frutas cítricas, tropicales y miel. En paladar tiene una gran intensidad frutal, que se balancea perfectamente con su acidez, dando como resultado una boca amplia y texturada, pero siempre fresca y con un final muy largo. Excelente para descorchar hoy, pero con un gran potencial de guarda, dada su estructura.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: 12 - 15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C a 14°C.



SINGLE VINEYARD