



DE MARTINO

EST. 1934

SINGLE VINEYARD TRES VOLCANES CHARDONNAY 2017

La diversidad de los terruños de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de ocho 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

Traiguén, Valle del Malleco.

• VARIEDAD

100% Chardonnay.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas durante la primera semana de Abril de 2017.

• VINIFICACIÓN

Cosecha a mano, prensado de racimo completo bajo condiciones oxidativas. Fermentación alcohólica espontánea en barricas francesas de 228 lts. 100% de fermentación maloláctica en barrica también. Posteriormente el vino se cria por otros 12 meses en Fudres Austriacos de 2500 lts.

• TIPO DE SUELO

Arcillas.

• CLIMA

Continental Frío.

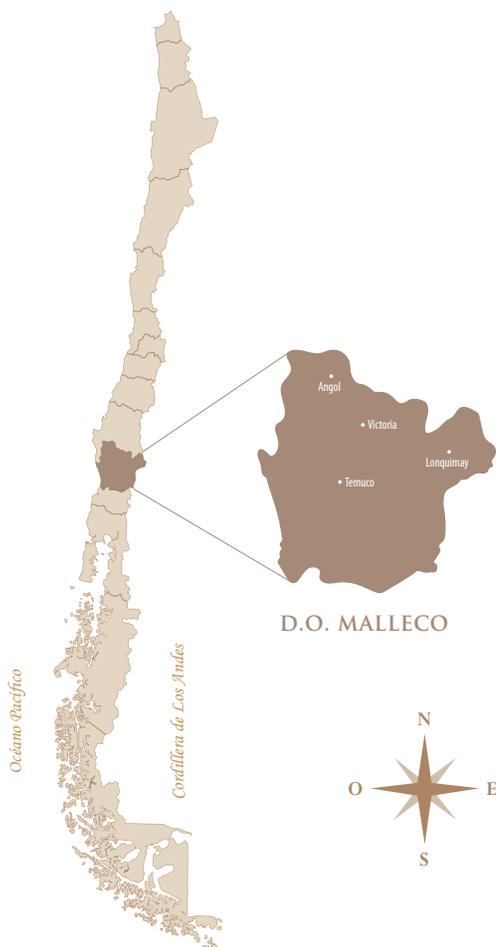
• NOTA DE CATA

El vino presenta aromas frescos de cítricos y manzanas verdes. El paladar es de cuerpo medio con una fruta madura e intensa, de textura suave y cremosa balanceada por una vibrante acidez. Tiene profundidad y peso en boca junto a un final largo y persistente. Se puede disfrutar joven, sin embargo, tiene suficiente estructura para desarrollar mayor complejidad por los próximos 10-15 años más.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA 12-15 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO 12°C a 14°C



SINGLE VINEYARD