



DE MARTINO

EST. 1934



LEGADO GRAN RESERVA CARMENERE 2021

Los vinos de nuestra línea Legado proceden de parcelas seleccionadas en viñedos con características extraordinarias. Estos vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen y se destacan por su gran intensidad, carácter y elegancia.

• ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo de Isla de Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. Este viñedo está plantado en una terraza aluvial con suelos de grava que combinan perfectamente con esta variedad.

• VARIEDAD

100% Carmenere.

• FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas la última semana de marzo de 2021.

• VINIFICACIÓN Y CRIANZA

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 francesas de roble usadas, resaltando así las características propias del vino.

• SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

• CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• NOTAS DE CATA

Este vino es de color violeta vivo, con aromas frescos de arándanos maduros acompañadas de notas especiadas y picantes. En boca es de cuerpo medio con una intensa presencia de berries, bayas, perfectamente integrado con una boca aterciopelada, textura envolvente y taninos muy suaves y redondos, complementados con una fresca acidez. Tiene un final largo y se potenciará con la guarda durante los próximos 10 años.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C.

DECANTACIÓN: No es necesaria.

