

DE MARTINO ESTATE RESERVA CHARDONNAY



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE CASABLANCA

BRANCO | SAFRA 2022

VARIÉDADES: 100% CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

A Chardonnay está plantada no fresco Vale de Casablanca. Após colhidas, as uvas são prensadas de forma suave, para não extrair compostos fenólicos amargos. A fermentação alcoólica ocorre de forma natural, em tanques de inox. A fermentação malolática é bloqueada para manter o frescor do vinho. O vinho fica em contato com as borras por seis meses, nos tanques de inox.

AMADURECIMENTO

O vinho permanece em barricas francesas usadas e cubas de cimento por um período de 9 meses

NOTAS DE PROVA

Um Chardonnay clássico, com notas de maçã, lima e damasco. Na boca mostra certa estrutura, com bom frescor e final com toque amendoado

HARMONIZAÇÃO

Um branco versátil, para começar uma sequência de vinhos. Escolta bem saladas com queijos brancos ou cremosos, frutos do mar grelhados e até uma torta de frango.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR À TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ml

DESCRÍÇÃO DA LINHA

Na linha Estate, as uvas utilizadas são todas de vinhedos próprios, vindas das regiões clássicas para cada varietal. Aqui a tradição e conhecimento acumulado desde 1934 fazem a diferença da vinícola. Os vinhos são francos e frescos, traduzindo a melhor expressão de cada terroir.

