

91/100  
Wine Spectator

91  
pts.  
Vino & Gourmet

16,5  
J. Vinhos



## LEGADO Chardonnay

Produtor: DE MARTINO

A Chardonnay está plantada (em 2005) nos solos calcários de Limarí, no norte do Chile, cerca de 20 km do mar. Após suave prensagem das uvas, o mosto é fermentado diretamente em barricas da Borgonha (de 228 litros, usadas) com leveduras indígenas. A malolática é realizada parcialmente (30% do volume total) para manter o frescor do vinho, que estagia por 12 meses nas barricas neutras. Em Limarí, no norte do Chile, o vinhedo plantado em pé franco é conduzido em espaldeira tradicional. Possui solos calcários, mineral que marca os Chardonnay mais famosos no mundo, como Chablis.

### Terroir

País: Chile

Região: Valle de Maipo

Uva: Chardonnay

### Elaboração

Tipo: Branco

o: 13%

**Amadurecimento:** mosto fermentado em barricas e depois da maoática descansa por mais 12 meses em barricas

### Por Murilo

**Visual:** Amarelo palha com reflexos dourados

**Gustativo:** Médio corpo, com equilíbrio, boa acidez e final de boca complexo e elegante. Seus sabores remetem a notas de frutas cítricas, toques de manteiga, avelãs e notas defumadas.

**Olfativo:** Frutas cítricas, como lima, notas de flores brancas, além de frutas secas, como amêndoas e avelãs, toques de baunilha, especiarias doces, como noz moscada, defumados e tostados.

**Harmonização:** Massas com molhos brancos, pratos à base de frutos do mar, aves grelhadas com molhos ricos, preparações a base de vitela, além de queijos curados e de capa branca como o Brie.

### Serviço

Temperatura de Serviço: 10/12º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

### Produtor

A história da família De Martino no Chile começa em 1934, quando o patriarca Pietro De Martino imigrou da Itália e se fixou na vale do Maipo com o sonho de produzir vinhos de qualidade a partir dos solos pedregosos e clima mediterrâneo da região. Ao longo das última décadas, De Martino se tornou uma das mais importantes vinícolas do Chile, trabalhando nada menos que 347 diferentes vinhedos, de Itata, no extremo sul do país, até Elqui, na entrada do Atacama, e dos sopés dos Andes até a costa do Pacífico. Em 2011, uma decisão em conjunto do enólogo Marcelo Retamal, com a nova geração da família, composta por Marco Antonio De Martino e seu irmão Sebastián, aboliu o uso de barricas de carvalho novas, priorizando o uso de barricas usadas, foudres (tonéis grandes de madeira de 2.500 e 5.000 litros) e tanques de concreto, materiais que interferem menos na expressão da fruta. Uma decisão de risco, pois o mercado na época valorizava a forte presença do carvalho no vinho, e ao mesmo tempo de confiança e visão, uma vez que confiaram na expressão e identidade dos diferentes terroirs chilenos, que ditam a regra hoje.