

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | De Martino Legado Gran Reserva Chardonnay 2024 |
| Vinícola | De Martino |
| Safra | 2024 |
| País | Chile |
| Região | Valle del Limarí |
| Tipo | branco |
| Castas | Chardonnay |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | 12 meses em barricas de carvalho |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C |
| Guarda | 2030+ |
| Decanter | - |
| Premiações | 93 pts Tim Atkin 92 pts Guia Descorchados |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A De Martino é hoje uma das vinícolas mais importantes do Chile.

Fundada em 1934, a empresa combina a experiência da terceira geração da família — Pietro, Marco e Remo De Martino — com a visão contemporânea da quarta geração, representada por Marco Antonio e Sebastián De Martino. Esse equilíbrio entre tradição e renovação é reforçado pelo trabalho de Marcelo Retamal, um dos enólogos mais respeitados do Chile, resultando em uma identidade sólida e reconhecida internacionalmente.

O prestígio da De Martino se reflete em importantes reconhecimentos. Em 2024, foi eleita Vinícola do Ano pelo guia Descorchados. A Wine & Spirits a inclui entre as 100 melhores vinícolas do mundo, enquanto no Extraordinary Wineries Awards, de Robert Parker, figura entre as grandes referências chilenas. Além disso, é uma das três vinícolas do país a possuir um vinho classificado como “extraordinário” (96 a 100 pontos) pela Wine Advocate.

A linha Legado tem origem em vinhedos excepcionais, em áreas de grande prestígio. Este exemplar é elaborado com uvas do Valle del Limarí, no norte do Chile, uma região reconhecida pelo alto nível de seus Chardonnays.

A fermentação ocorreu em barricas de carvalho francês, com leveduras autóctones. Cerca de 30% do vinho passou por fermentação malolática, e o envelhecimento se deu por 12 meses nas mesmas barricas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha com reflexos dourados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas cítricas, como lima, limão, frutas tropicais como abacaxi, melão, frutas de caroço (pêssego amarelo), baunilha e traços minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO
elegante e expressivo, tem bom corpo, ótima intensidade e amplitude vasta de sabores; a acidez é no ponto, as notas gustativas remetem ao bouquet olfativo, e a persistência é longa e deliciosa



CULINÁRIA

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO
fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado