VINUM·DAY
est. 2014

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