

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

EVOLUÇÃO

Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

DOÇURA

ACIDEZ

TANINO

CORPO

PERSISTÊNCIA

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

QUEIJOS

DA TERRA

AMIDOS

TEMPEROS

DOCES

DESCRIÇÃO

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