



LEGADO

CARMENERE 2024

Los vinos de nuestra línea Legado proceden de parcelas seleccionadas en viñedos con características extraordinarias. Estos vinos que reflejan la esencia de sus regiones de origen y se destacan por su gran intensidad, carácter y elegancia.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIEDADES

100% Carmenere.

SUELO

Terraza aluvial formada por suelos de grava.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron manualmente cosechadas la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Maceración en frío de 3 días previo a la fermentación alcohólica con levaduras no seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 22-24°C. Se maceró por 10 días luego de la fermentación alcohólica. Al término de la maceración se escurrió el 95% del vino a fudres de 50 HL y el 5% (prensas) a barricas viejas de más de 12 años. La guarda fue de 10 meses.

NOTAS DE CATA

De un vibrante color violeta, el Legado Carmenere 2024 se despliega con aromas intensos de arándanos, ciruelas, pimienta negra y notas especiadas dulces. En boca, presenta un cuerpo medio, taninos maduros y bien redondeados, acompañado de una textura suave y sedosa. La fruta, vibrante y expresiva, se equilibra perfectamente con una acidez fresca, llevando a un final elegante y armonioso.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:

Este vino está listo para beber ahora, pero ganará complejidad con su guarda durante los próximos 10 años.



Decantación:
No es necesaria



Temperatura de servicio:
16°C – 18°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL