



LEGADO

CHARDONNAY 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

Limarí, Valle de Limarí.

VARIETADES

100% Chardonnay.

SUELO

Arcilloso y calcáreo.

CLIMA

Clima frío cercano al mar.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 26 de enero.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Uvas cosechadas en cajas y transportadas durante la noche, se prensa sin despallillar y sin protección a la oxidación. Fermentación en barricas de más de 13 años con levaduras no seleccionadas, mantenido en barricas sin trasegar, donde hizo la fermentación maloláctica en un 100%. Se hizo bastoneo por 1 vez por semana por 1 mes. El 25% del vino tuvo guarda en fudre de 50 HL por 8 meses. Balance ideal.

NOTAS DE CATA

Este Legado Chardonnay 2024 refleja fielmente el carácter del Limarí costero, destacando por sus aromas cítricos y toques salinos, resultado de sus suelos ricos en calcio. A estas se suman delicadas notas lácticas y de brioche. En boca, presenta una intensa expresión frutal, equilibrada por una acidez vivaz y una textura suave y cremosa, producto de la fermentación maloláctica.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Listo para beber ahora. Este vino tiene potencial para desarrollarse aún más en los próximos 6 y 8 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
12°C – 13°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL