



LEGADO

SAUVIGNON BLANC SEMILLON 2025

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.

VARIEDAD

50% Sauvignon Blanc y 50% Semillon.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 20 de febrero (Sauvignon Blanc) y el 10 de marzo (Semillon).

SUELO

Gravas y arena.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

VINIFICACIÓN

Sauvignon Blanc despalillado y prensado con protección a la oxidación, fermentado en cubas de acero inoxidable mantenido hasta la mezcla en cuba de acero inoxidable. Semillon prensado sin despalillar y sin protección a la oxidación fermentado en barricas de más de 10 años con levaduras no seleccionadas, mantenido en barricas hasta la mezcla, haciendo fermentación maloláctica completa. Mezcla hecha 2 meses después de término de fermentación y se guardará en fudre de 50 HL 4 meses antes de envasar.

NOTAS DE CATA

El Sauvignon Blanc con Semillon del Isla de Maipo ofrece una atractiva complejidad aromática. Destacan aromas de lima, durazno, manzana verde y un sutil toque de cera de abejas. En el paladar se muestra seco y vibrante, con una acidez fresca que realza su carácter. Presenta un cuerpo medio, textura amable y envolvente, un centro frutal expresivo y un final prolongado y persistente.



Alcohol:
12,5%



Recomendaciones de guarda:
Se puede beber hoy, pero ganará complejidad a medida que envejece por los próximos 10 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
12°C - 14°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL