



SINGLE VINEYARD

LA BLANCA 2022

La diversidad de los terroirs de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de nuestros viñedos excepcionales de Isla de Maipo. La precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una enología tradicional, natural y respetuosa de la personalidad de cada cepa dan como resultado vinos únicos que reflejan fielmente el estilo de De Martino.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIETADES

100% Semillón.

SUELO

Aluvial.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas manualmente la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

Semillón prensado sin despalillar y sin protección a la oxidación. Fermentado en barricas de más de 12 años con levaduras no seleccionadas, mantenido en barricas por 2 meses. Luego se trasegó a fudres donde hizo fermentación maloláctica total. Se movieron las lías durante 2 meses luego del invierno del 2022. Se mantuvo sin protección contra la oxidación por 9 meses. La guarda total en el foudre fue de 14 meses.

NOTAS DE CATA

La Blanca 2022 presenta una intensa paleta aromática con notas maduras de cítricos y manzana verde, las notas melosas tan típicas del Semillón, así como un toque mineral de piedras mojadas. En boca es muy intenso y con mucho cuerpo, con fruta muy concentrada y un paso sedoso, acompañado de una marcada acidez y un final muy largo. Un vino que se puede disfrutar ahora pero que sin duda ganará mucho con su guarda.



Alcohol:
12,5%



Recomendación de guarda:
Listo para beber ahora. Este vino tiene potencial para desarrollarse aún más en los próximos 15 y 20 años.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
12°C a 14°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL