



SINGLE VINEYARD TRES VOLCANES 2020

La diversidad de los terroirs de Chile se expresa en esta serie de vinos. 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

Traiguén, Valle de Malleco.

VARIEDADES

100% Chardonnay.

SUELO

Arcilloso.

CLIMA

Continental frío.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas el 3 de abril.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

El racimo es prensado completo bajo condiciones oxidativas. Fermentación alcohólica espontánea en barricas neutras de roble francés. 100% de fermentación maloláctica también en barrica. Posteriormente el vino se cría por 15 meses en fudres de roble francés de 2.500 litros.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con ribetes dorados. En nariz se perciben frutos blancos como nectarín, con un sutil fondo de frutos secos. En boca se siente fresco por su alta acidez, tiene un gran volumen u oleosidad y un final persistente, balanceado e intenso en sabores.



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