



DE MARTINO

D'ORO 2008

La precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una enología tradicional, natural y respetuosa de la personalidad de cada viñedo 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, textura franca.

CLIMA

Mediterráneo templado.

COSECHA

Las uvas de este semillón fueron cosechadas estando botritizadas durante la primera semana de Junio de 2008, dando una alta concentración de azúcar.

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano, prensado del racimo completo bajo condiciones oxidativas. Fermentación alcohólica espontánea en barricas francesas neutras de roble. Criado por 11 años en barricas de roble.

NOTAS DE CATA

De color ámbar dada su prolongada crianza en barricas, este vino presenta una amplia gama aromática pasando notas a miel, piel de naranja y membrillo. De paladar intenso, amplio y concentrado, de textura muy suave donde el alto contenido de azúcar esta en perfecto balance con una refrescante acidez. De final largo con un bouquet muy persistente.



Alcohol:
14,5%



Recomendación de guarda:
Listo para beber.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
12°C a 14°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL