



## ESTATE RESERVA

### ROSÉ 2025

Desde 1934 y durante más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en producir vinos que destacan por su sentido del lugar, pureza y su balance. Con esto propósito, llevamos a cabo prácticas vitivinícolas sostenibles y métodos de vinificación tradicionales para conseguir vinos que representen fielmente sus viñedos.



#### ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

#### VARIETADES

100% Malbec.

#### CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

#### SUELO

Gravas y arena.

#### FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano el 3 de marzo.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y prensadas en una prensa neumática, donde se definió el corte por color. El vino se introdujo en tanques de acero inoxidable donde se llevó a cabo la fermentación alcohólica a temperaturas que oscilan entre 15°C y 17°C. Luego se estabilizó y se envasó.

#### NOTAS DE CATA

Este rosé tiene un color rosado pálido, brillante y limpio. En la nariz aparecen aromas de sandía, sutiles notas de cereza y un elegante fondo floral. En boca muestra un volumen medio y una acidez alta que aporta gran frescura y vivacidad. El final es equilibrado y elegante.



**Alcohol:**  
13%



**Recomendación de guarda:**  
Listo para beber, pero con una fruta fresca.



**Decantación:**  
No es necesaria.



**Temperatura de servicio:**  
10°C - 12°C

**DE MARTINO**

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL