



# FRUTO

*blanco*

*Fruto representa la línea de baja intervención de Martino Wines, caracterizada por su amabilidad, frescura y facilidad de consumo.*

*Su nombre juega con la dualidad de aludir al fruto literal de la vid transformado en vino, y a su vez, a ser el resultado de experiencias, enseñanzas y del camino transitado.*



Fruto Blanco es un blend que se exhibe con una turbidez visual atribuida a las finas borras que lo acompañaron durante su breve periodo de crianza.

Este vino fue elaborado con mínima intervención, siendo un 56% Chardonnay de El Peral, un 39% de Sauvignon Blanc de tupungato y un 6% de Pedro Ximénez de Rivadavia. Fermentados en tanques y huevos de concreto, por separado, para luego realizar el corte final. Este blend revela en nariz notas de frutas blancas, durazno, limón y pomelo. En boca, se distingue por una entrada delicada, equilibrada acidez. Se elabora con un concepto de baja intervención y es llevado a la botella sin filtrar, esto contribuye a tener una intensidad aromática elevada.

**Alcohol: 13**

**pH: 3,32**

