

FRUTO

tinto

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 Tinto representa la armoniosa co-fermentación de variedades seleccionados de diversas zonas de Mendoza, dando vida a una experiencia sensorial placentera y alegre.

Este vino se compone de un 35% de Syrah de Los Chacayes, 25% Malbec de Agrelo, 25% Tempranillo de Chilecito y un 15 % de Chardonnay de El Peral. Durante la fermentación optamos por un 40 % de racimos enteros en piletas de cemento, con cuidadas temperaturas que no superan los 25 °C. Tras la fermentación alcohólica, se realiza el descube y prensado, seguido de un reposo de 8 meses en depósitos de cemento. El resultado es un vino fresco, con una intensidad aromática notable, equilibrado en boca, muy fácil de beber.

Alcohol: 13,5

pH: 3,60

