



# FRUTO

## clarete



*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 Clarete es un vino elaborado a partir de uvas orgánicas ubicadas principalmente en Valle de Uco.

Este vino, siguiendo la tradición de los Claretes, combina la fermentación de uvas blancas y tintas, siendo un 90% Chardonnay y un 10% Syrah, fermentados simultáneamente con levaduras indígenas. Para realzar su frescura, se incorpora un 10% de Sauvignon Blanc al finalizar la co-fermentación. El resultado es un vino ligero, con marcado perfil aromático. Se elabora con un concepto de baja intervención y es llevado a la botella sin filtrar, esto contribuye a tener una intensidad aromática elevada. En boca se presenta fresco y vibrante, ideal para compartir y disfrutar con amigos.

**Alcohol: 13**

**pH: 3,35**

