



DE MARTINO

— Old Vine Series —



D.O. CACHAPOAL

## OLD VINE SERIES LAS CRUCES MALBEC - CARMENERE 2017

Algunos de los vinos más particulares y distintivos de la zona centro sur de Chile provienen de viejos viñedos de secano que mezclan distintas variedades. Old Vine Series rinde un homenaje a estos pequeños y remotos terruños, que estamos orgullosos de cultivar.

### ORIGEN

Valle de Cachapoal. Las uvas proceden de un pequeño viñedo de sólo 2,8 hectáreas, plantado en 1956 y ubicado en la Cordillera de Costa, en Pichidegua. El viñedo es de secano, sin riego artificial. Las parras no son injertadas y se elevan sobre sus propias raíces, mientras que el sistema de conducción es en cabeza, con poda Guyot doble.

**VARIETADES:** Mezcla en el viñedo, 75% Malbec y 25 % Carmenere.

**DENSIDAD:** 5.852 plantas por hectárea.

### SUELO

Depósitos de granito descompuesto formados durante el período Jurásico. Este perfil de suelo posee excelente infiltración y drenaje, gracias a su alto contenido de arena. Los niveles de arcilla son bajos pero suficientes para mantener una adecuada humedad en los meses de verano (7%- 15%) y no requerir riego.

### CLIMA

Mediterráneo y templado para los estándares chilenos, con temperaturas que rara vez superan los 30°C gracias a la proximidad del Río Cachapoal, lo que permite que lleguen al interior del valle las brisas marinas de la costa. Las mejores temporadas son aquellas en que las temperaturas no son demasiado altas, permitiendo al Malbec madurar con lentitud. Las precipitaciones alcanzan los 500 mm.

### COSECHA

Las uvas fueron recolectadas manualmente el 14 de Abril. El invierno fue más seco y cálido que lo normal para la región, aunque la primavera fue fría y lluviosa, retrasando el desarrollo de los estados fenológicos de las uvas. El verano fue cálido y seco, pero a pesar de ello la madurez se alcanzó más tarde que el año 2015.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son despalilladas y depositadas en tanques, sin prensar. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días. La fermentación alcohólica es espontánea y, una vez finalizada, el vino se deja en contacto con las pieles durante 20 días, antes de ser traspasado a fudres.

**GUARDA:** En fudres de roble de 5.000 litros.

**Nº DE BOTELLAS:** 3.960 de 750 ml. / 60 magnums (1,5 litros).

### NOTA DE CATA

Color rojo rubí brillante, aromas intensos a fruta negra madura y notas florales a violetas. En boca presenta una acidez refrescante tras la cual los aromas a fruta madura enmarcan taninos finos. De cuerpo medio, muy complejo, el final es persistente y de gran intensidad.

**ALCOHOL:** 13,5%

**RECOMENDACIONES DE GUARDA:** Este vino tiene el potencial para evolucionar durante los siguientes 15 a 20 años.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16°C.

**DECANTACIÓN:** Recomendada.

