



DE MARTINO

Old Vine Series

OLD VINE SERIES LIMÁVIDA MALBEC 2013

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 del Maule. Las uvas proceden de un viñedo de 2,3 hectáreas plantado en 1945 y ubicado en la Cordillera de Costa, a 220 km. hacia el suroeste de Santiago. 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 Gobelet.

VARIETADES: Mezcla en el viñedo, 85% Malbec y 15% otras variedades (Cabernet Sauvignon y Carmenera).

DENSIDAD: 6.666 plantas por hectárea.

SUELO

Es un perfil de suelo bastante profundo, de granito descompuesto, arcilla y depósitos graníticos.

CLIMA

Mediterráneo y templado a cálido. Durante el verano las temperaturas máximas pueden en ocasiones superar los 30°C, pero la cercanía del Río Mataquito tiene un efecto moderador, que permite la entrada de brisas frías desde el océano. Las precipitaciones alcanzan los 500 a 550 mm.

COSECHA

Las uvas fueron cosechadas el 13 de Marzo. Las temperaturas fueron las normales y las lluvias que se presentaron en diciembre permitieron a las parras alcanzar excelentes condiciones y buena madurez al momento de la vendimia.

VINIFICACIÓN

Las uvas son despalladas, y suavemente prensadas y maceradas en frío por siete días. La fermentación alcohólica se desarrolla con levaduras nativas. Una vez finalizada, el vino permanece en contactos con las pieles durante 60 días, antes de ser traspasado a fudres.

GUARDA: En fudres de roble de 5.000 litros durante dos años.

Nº DE BOTELLAS: 6.500 de 750 ml.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí brillante, con aromas frescos a guindas y cerezas, especias dulces y pétalos de rosa secos. En boca tiene una acidez muy crocante, sabores a fruta madura y taninos estructurados. De cuerpo medio y una impresionante intensidad, tiene un final persistente.

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.

