



# DE MARTINO

EST. 1934



D.O. MAIPO

## DE MARTINO ESTATE RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

*Desde 1934 y por más de cuatro generaciones, nuestra familia se ha especializado en producir vinos destacados por su sentido del lugar, pureza y equilibrio. Con este espíritu, seguimos prácticas vitivinícolas sustentables y métodos de vinificación tradicionales para lograr vinos que nos representen a nosotros y a sus viñedos.*

### • ORIGEN

Isla de Maipo, en la zona central del Valle del Maipo, a 60 km del Océano Pacífico.

### • VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon plantada sin portainjertos.

### • CLIMA

Mediterráneo suave, con la influencia refrescante de brisas del Océano Pacífico en las tardes.

### • SUELO

Suelos de grava profundos.

### • COSECHA

Las uvas se recogieron a mano durante la segunda semana de marzo de 2019.

### • VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillaron al 100% y se sometieron a una maceración en frío durante 2 o 3 días. La fermentación alcohólica es espontánea y una vez finalizada el vino se dejó en contacto con sus pieles por 5 a 8 días. La fermentación maloláctica se completó en tanques.

### • ENVEJECIMIENTO

El vino se envejeció durante 7 a 9 meses en barricas francesas usadas y cubas de concreto.

### • NOTAS DE CATA

Este Cabernet Sauvignon posee aromas a fruta madura como grosellas negras y cassis combinados con notas enérgicas a frutos rojos. El paladar es rico con un perfil frutal prístino e intenso que se mantiene fresco gracias a su acidez vigorizante y los taninos suaves que producen un acabado persistente.

ALCOHOL: 13,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Listo para beber, se mantendrá así durante los siguientes 5 a 6 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-16°C.

DECANTADO: No necesita.

