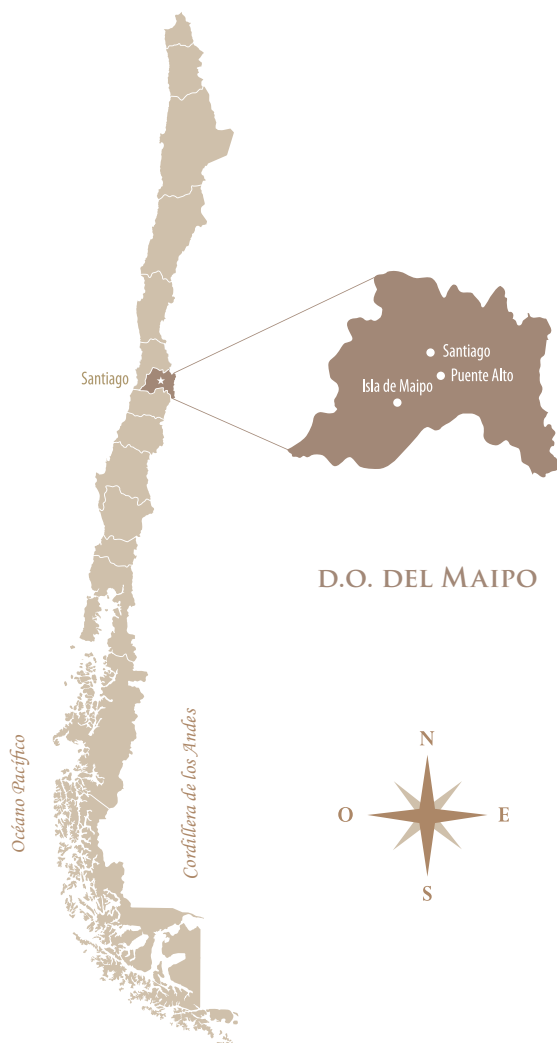




DE MARTINO

EST. 1934



SINGLE VINEYARD ALTO DE PIEDRAS CARMENERE 2017

La diversidad de los terroirs de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de ocho viñedos excepcionales. La precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una enología tradicional, natural y respetuosa de la personalidad de cada viñedo dan como resultado vinos únicos que reflejan fielmente el estilo de De Martino.

ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo en Isla De Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. El viñedo está plantado en una terraza aluvial con abundante presencia de gravas y la cantidad de arcilla justa que lo hace ideal para esta variedad.

• **VARIEDAD**

100% Carmenere, plantado en 1992.

• **FECHA DE COSECHA**

Las uvas fueron cosechadas el 04 de Abril.

• **SUELO**

Terraza aluvial con abundante presencia de gravas.

• **CLIMA**

Mediterráneo moderado por la influencia del Océano Pacífico.

• **ENOLOGÍA Y GUARDA**

Cosecha a mano y despalillado al 100%. Fermentación espontánea en acero inoxidable seguida de 10 días de maceración post-fermentativa. La fermentación maloláctica es completada en tanque. Luego el vino es criado en fudres de madera de 2.500 litros durante 24 meses.

• **NOTAS DE CATA**

Este vino presenta aromas frescos de especias, pimienta y frutos negros maduros y un toque mineral con a notas grafito. El paladar es de cuerpo medio con una fruta madura e intensa, de textura muy suave y sedosa equilibrada por elegantes taninos y una fresca acidez. Tiene profundidad y peso en boca junto a un final largo y persistente. Se puede disfrutar joven, sin embargo, tiene suficiente estructura para desarrollar mayor complejidad por los próximos 15-20 años más.

Alcohol: 13% vol.

Recomendaciones de guarda: Se puede disfrutar ahora pero ganará complejidad por 15-20 años más.

Temperatura de servicio: 16°-18° C.



SINGLE VINEYARD