



# DE MARTINO

EST. 1934



## SINGLE VINEYARD LA CANCHA CABERNET SAUVIGNON 2017

*La diversidad de los terruños 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 de únicos que reflejan fielmente el estilo de De Martino.*

### ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

### FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas durante la segunda semana de marzo de 2017.

### VINIFICACIÓN

Despallado al 100%. Fermentación espontánea en tanque de acero inoxidable seguida por 10 días de maceración. La fermentación maloláctica fue completada en tanques. La guarda se realizó en fudres de madera de 2.500 litros durante 24 meses.

### TIPO DE SUELO

Suelos aluviales (gravas).

### CLIMA

Mediterráneo templado.

### NOTA DE CATA

Frescas notas a grosellas negras maduras y frutos rojos que anteceden los aromas más complejos a hoja de tabaco, violetas y grafito. En el paladar presenta un cuerpo medio e intensos sabores a fruta madura, los que equilibran sus taninos bien definidos, intensa acidez y alcohol moderado. Es profundo y de largo y persistente final. Si bien es un vino muy interesante hoy, evolucionará y ganará más complejidad en botella por los siguientes 15-20 años.

Alcohol: 13%

Recomendaciones de guarda: 15-20 años.

Temperatura de servicio: 16°C a 18°C



SINGLE VINEYARD