



DE MARTINO

EST. 1934

PROGRAMA 2020

SINGLE VINEYARD



LA CANCHA 2017 / CABERNET SAUVIGNON

Una añada considerada como cálida, para los estándares de Maipo. La clave era lograr un justo equilibrio entre fruta madura y frescor en paladar. La Cancha 2017 logra combinar intensidad de fruta con marcadas notas a cassis y violetas, junto con una fresca acidez y taninos muy finos. Un vino muy elegante, que desarrollará mayor complejidad en botella por los próximos 15 a 20 años.

7.665 botellas y 60 magnums producidas.

Viñedo: La Cancha, en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 2003.

Densidad: 4.166 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.



ALTO DE PIEDRAS 2017 / CARMENERE

Lograr un equilibrio entre fruta madura y frescor en paladar fue la clave, en esta añada más cálida para los estándares del Maipo. El 2017 es un gran Alto de Piedras, que combina fruta negra y madura con especias, como pimienta negra, manteniendo un frescor en paladar y una textura aterciopelada, donde los taninos redondos y finos aportan la estructura. Un gran vino que se beneficiará de guarda en botella por los próximos 15 a 20 años.

10.830 botellas y 60 magnums producidas.

Viñedo: Alto de Piedras, en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 1992.

Densidad: 4.166 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Carmenere.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.



TRES VOLCANES 2017 / CHARDONNAY

Esta añada, relativamente cálida en la mayoría del país, nos ha permitido llegar a plena madurez en el frío clima de Traiguén, entregándonos una cosecha inaugural de Tres Volcanes que brilla por su madurez, intensidad y cremosidad en boca, pero con una refrescante acidez que dota al vino de increíble armonía y profundidad. Se beneficiará de guarda en botella por los próximos 8 a 10 años.

13.333 botellas y 100 magnums producidas.

Viñedo: Ubicado en Traiguén, Valle de Malleco.

Año de plantación: 2013.

Densidad: 7.000 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Chardonnay.

Clima: Continental frío.

Suelo: Arcilloso.

D'ORO



D'ORO 2008 / SEMILLÓN

Las condiciones climáticas y humedad del Río Maipo en el otoño de 2008 nos brindaron la posibilidad de tener uvas afectadas con Botritis o Podredumbre Noble, ideales para la producción de vinos dulces naturalmente concentrados. De gran complejidad e intensidad, con muchas capas aromáticas, textura oleosa, concentración y acidez fresca, y un final muy largo. Este es un vino único, resultado de un viñedo de Semillón excepcional, características particulares de la añada y la paciente crianza por 11 años en barricas usadas.

450 botellas y 1.010 medias botellas producidas.

Viñedo: Ubicado en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 1976.

Densidad: 5.208 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Semillón.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.

ITATA SERIES



VIEJAS TINAJAS 2018 / CINSAULT

Una añada fresca para el Itata costero, que se vio afectada por algunas lluvias en marzo, que obligaron a adelantar en algo la cosecha, buscando uvas en perfecta condición sanitaria. El resultado es un vino de fruta roja y un tremendo frescor, con una textura suave y un largo final. La vinificación en tinajas aporta una riqueza textural en el paladar, que da como resultado un vino con tensión, volumen y suavidad al mismo tiempo, con un potencial de guarda de unos 10 años.

10.800 botellas producidas.

Viñedo: Ubicado en Guarilhue, Valle de Itata. Cultivo de secano.

Año de plantación: 1982.

Densidad: 4.444 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Cinsault.

Clima: Mediterráneo costero con abundante lluvia.

Suelo: Granito.



VIEJAS TINAJAS 2018 / MUSCAT

Itata costero tuvo una añada fresca en 2018. Las lluvias que afectaron la zona durante marzo, obligaron a adelantar la cosecha, buscando uvas en perfecta condición sanitaria. Este vino es aromático e intenso, con gran volumen en boca, con un balance entre la fresca acidez y la textura aportada por la maceración con pieles por 6 meses. La vinificación en tinajas aporta una riqueza textural en el paladar, que da como resultado un vino con tensión, volumen y suavidad al mismo tiempo. Potencial de guarda de unos 10 años.

5.400 botellas y 60 magnums producidas.

Viñedo: Ubicado en Guarilhue, Valle de Itata. Cultivo de secano.

Año de plantación: 1975.

Densidad: 5.102 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Muscat.

Clima: Mediterráneo costero con abundante lluvia.

Suelo: Granito.

OLD VINES



LAS CRUCES 2017 / MALBEC-CARMENERE

En esta añada más bien cálida para este viñedo, la diferencia estuvo dada por el excelente balance y frescor conseguidos pese al calor, algo que sólo los viñedos viejos pueden ofrecer. Esta cosecha muestra una fruta golosa de gran jugosidad y de firme estructura, taninos finos y, al mismo tiempo, una fresca acidez. Una añada donde el Malbec brilla. Un gran vino de guarda que, aunque se puede disfrutar ahora, evolucionará por 15 a 20 años en botella.

3.511 botellas y 60 magnums producidas.

Viñedo: Las Cruces, en Pichidegua, Valle de Cachapoal. Cultivo de Secano.

Año de plantación: 1957.

Densidad: 5.882 plantas por hectárea.

Variedad: Coplantación, 75% Malbec y 25% Carmenere.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.



LAS OLVIDADAS 2018 / PAÍS-SAN FRANCISCO

Una añada excelente y fresca para el Itata costero. Ésta es la añada debut de Las Olvidadas, un viñedo de antiguas parras de País y San Francisco plantadas en laderas de suelo granítico, en Guarilhue. Un vino de crujiente fruta roja, fresca acidez con una excelente tensión, profundidad y una textura rugosa, dada por los clásicos taninos del País. Un vino que ganará complejidad en botella y que muestra una cara refinada de variedades patrimoniales chilenas.

3.456 botellas y 50 magnums producidas.

Viñedo: Santa Cruz de Guarilhue, Valle de Itata. Cultivo de secano.

Año de plantación: Sin registro, 100 a 300 años atrás (estimado).

Densidad: 5.100 plantas por hectárea.

Variedad: Coplantación, 80% País y 20% San Francisco.

Clima: Mediterráneo costero, con abundante lluvia.

Suelo: Granito.



VIGNO 2016 / CARIGNAN

Una añada fresca para el Maule costero, que en este caso no se vio afectada por la lluvias de abril, al ser cosechada a mediados de marzo. Este VIGNO va por el lado austero de la cepa, con notas minerales y de hierbas, con una fruta negra madura, aunque fresca, y una gran estructura en base, con acidez alta pero balanceada, y taninos finos y firmes. 2016 será un gran VIGNO de guarda, con capacidad para desarrollarse por los próximos 20 años.

6.439 botellas y 60 magnums producidas.

Viñedo: La Aguada, en Sauzal, Valle del Maule. Cultivo de secano.

Año de plantación: 1955.

Densidad: 5.555 plantas por hectárea.

Variedad: Coplantación, 85% Carignan y 15% otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.

CELLAR COLLECTION

Vinos de guarda que cada año seleccionamos personalmente de nuestra cava familiar, porque consideramos están listos para ser disfrutados en su plenitud.



LA AGUADA 2010 / CARIGNAN

2010 fue un año climáticamente moderado en el Secano Maulino, con un verano cálido -sin llegar a extremos- y un otoño fresco y seco, lo que brindó vinos maduros y, al mismo tiempo, frescos, con una acidez que aporta gran equilibrio a la fruta madura. La Aguada 2010 tiene un paladar amplio, maduro y profundo; la rusticidad y acidez del Carignan se vuelven elegancia y frescor.

4.000 botellas disponibles.

Viñedo: La Aguada, en Sauzal, Valle del Maule. Cultivo de secano.

Año de plantación: 1955.

Densidad: 5.555 plantas por hectárea.

Variedad: Coplantación, 85% Carignan y 15% otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.



LIMÁVIDA 2010 / MALBEC

Un año climáticamente moderado tuvo el Secano Maulino en 2010, con un verano cálido -sin llegar a extremos- y un otoño fresco y seco, que resultó en vinos maduros aunque frescos, con una acidez que aporta gran equilibrio a la fruta madura. Limávida 2010 es un vino de excelente madurez, perfumado con notas florales y de fruta roja, que son clásicas del Malbec. Con un paladar intenso, largo y fresco, es un vino en extremo armonioso y elegante.

2.500 botellas disponibles.

Viñedo: Limávida, Valle del Maule. Cultivo de secano.

Año de plantación: 1945.

Densidad: 6.666 plantas por hectárea.

Variedad: Coplantación, 85% Malbec y 15% otras variedades (Cabernet Sauvignon y Carmenere).

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.



QUEBRADA SECA 2009 / CHARDONNAY

La añada 2009 fue cálida para Chile, en general, mas no para el Valle del Limarí, donde las condiciones climáticas fueron las de una añada más bien normal a fría. Esto permitió obtener un Quebrada Seca que brilla por su madurez de fruta y clásica mineralidad, con un paladar amplio y una acidez fresca, logrando un gran balance.

3.000 botellas disponibles.

Viñedo: Quebrada Seca, Valle de Limarí.

Año de plantación: 1993.

Densidad: 3.333 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Chardonnay.

Clima: Mediterráneo costero.

Suelo: Arcilloso.

WWW.DEMARTINO.CL

f Viña De Martino

@DeMartinoWines

@DeMartinoWines