



DE MARTINO

EST. 1934

CELLAR COLLECTION 2021
**SINGLE VINEYARD LA AGUADA
CARIGNAN 2010**

Todos los años seleccionamos personalmente vinos de guarda de nuestra cava familiar, que consideramos están listos para ser disfrutados en su plenitud. Este vino es parte de la selección 2020.

ORIGEN

Las uvas provienen de un pequeño viñedo de 4,5 hectáreas de secano, plantado en 1955 y ubicado en la Cordillera de la Costa en el Valle del Maule.

VARIEDAD

Mezcla en el viñedo, 85% Carignan y 15 % otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenere).

DENSIDAD

5.555 plantas por hectárea.

SUELO

Granito.

CLIMA

Templado. La añada 2010 presentó una pluviometría promedio anual de 700mm., concentrada en invierno.

COSECHA

Las uvas se cosecharon el 28 de marzo de 2010.

GUARDA

El vino fue añejado por un periodo de 24 meses en viejos barriles de roble francés.

Nº DE BOTELLAS DISPONIBLES

4.000 botellas.

NOTA DE CATA

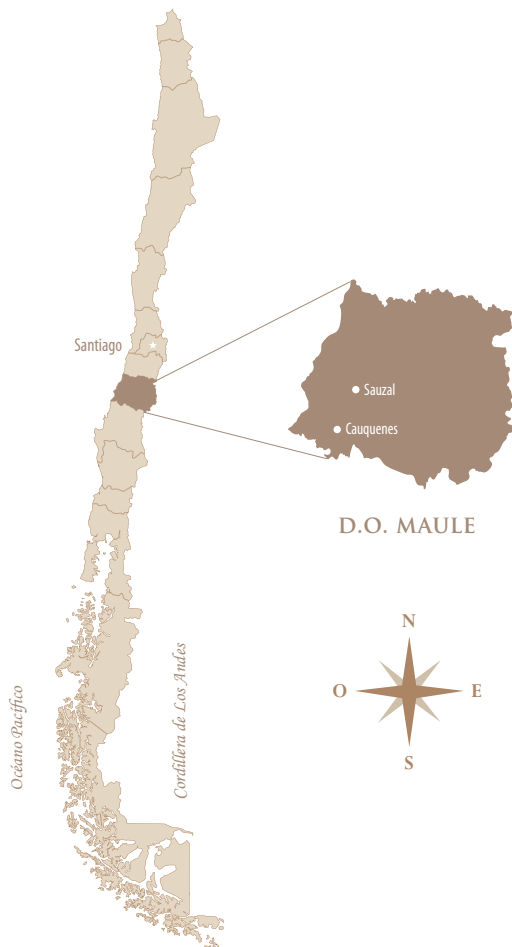
2010 fue un año climáticamente moderado en el Secano Maulino, con un verano cálido -sin llegar a extremos- y un otoño fresco y seco, lo que brindó vinos maduros y, al mismo tiempo, frescos, con una acidez que aporta gran equilibrio a la fruta madura. La Aguada 2010 tiene un paladar amplio, maduro y profundo;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

Alcohol: 14°

Recomendaciones de guarda: Disfrutar ahora.

Temperatura de servicio: 16 - 18°C.

Decantación: Sugerida.



Cellar Collection