



DE MARTINO

EST. 1934

CELLAR COLLECTION 2021

SINGLE VINEYARD QUEBRADA SECA CHARDONNAY 2009

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

En el Valle del Limarí, en el norte de Chile. La uva para este vino proviene de un viñedo costero ubicado a solo 25 km. del mar, lo que indica que recibe toda la influencia de la corriente de Humboldt, que se traduce en una fresca brisa que ingresa desde el mar.

• VARIEDAD

100% Chardonnay.

• DENSIDAD

3.333 plantas por hectárea.

• SUELO

El tipo de suelo es arcillo - calcáreo, y corresponde a una terraza aluvial del río Limarí.

• CLIMA

Fresco por la influencia del Océano Pacífico, con una pluviometría anual cercana a los 90 mm.

• COSECHA

Las uvas fueron recolectadas la primera semana de marzo.

• Nº DE BOTELLAS DISPONIBLES

3.000 botellas.

• NOTA DE CATA

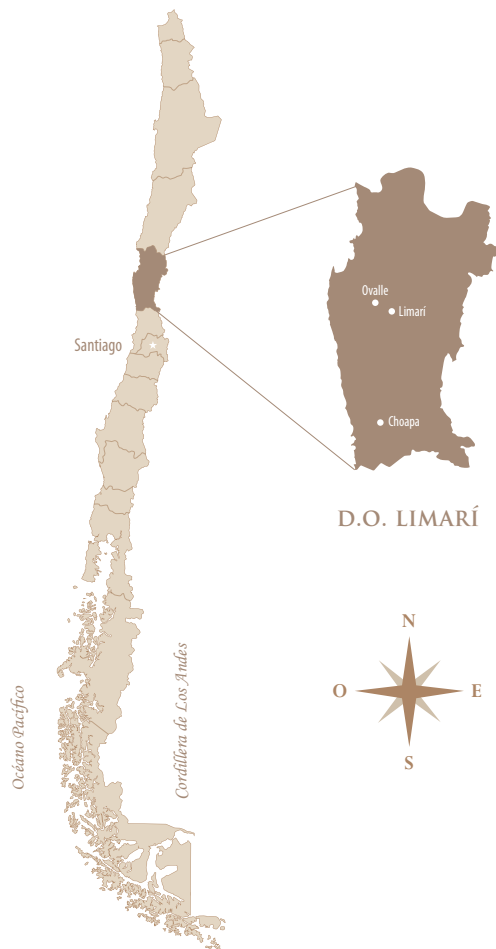
La añada 2009 fue cálida para Chile, en general, mas no para el Valle del Limarí, donde las condiciones climáticas fueron las de una añada más bien normal a fría. Esto permitió obtener un Quebrada Seca que brilla por su madurez de fruta y clásica mineralidad, con un paladar amplio y una acidez fresca,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

Alcohol: 14°

Recomendaciones de guarda: Disfrutar ahora.

Temperatura de servicio: 13°C.

Decantación: Recomendada.



Cellar Collection