



DE MARTINO

EST. 1934



D.O. MAIPO

DE MARTINO D'ORO 2008

- **ORIGEN**
Las uvas se encuentran en Isla De Maipo, localidad ubicada en el Valle del Maipo.
- **VARIEDAD**
100% Semillón.
- **FECHA DE COSECHA**
Las uvas de este semillón fueron cosechadas durante la primera semana de Junio de 2008.
- **GUARDA**
En barricas de roble francés durante 11 años.
- **TIPO DE SUELO**
La uva proviene de un cuartel muy especial con parras de 33 años de edad, manejadas según las prácticas de vitivinicultura orgánica y de muy baja producción. Están plantadas en suelo aluvial muy pedregoso y arenoso que tiene una fertilidad muy baja y de excelente drenaje. Todas estas condiciones permiten que las raíces alcancen bastante profundidad y puedan extraer minerales, nutrientes y agua desde las distintas capas del suelo.
- **CLIMA**
El clima en esta zona del Valle del Maipo reúne excelentes condiciones climáticas para producir este tipo de vinos, debido a su corta distancia del Río Maipo. Desde fines de Mayo, luego de las noches frías los días amanecen con neblinas matinales, cubriendo la zona, para dar paso a días soleados y brisas frescas provenientes del Océano Pacífico. Esto ayuda a secar los racimos, condición esencial para que se desarrolle Botritis o "pudrición noble" en las uvas.
- **NOTA DE CATA**
De color ambar dada su prolongada crianza en barricas, este vino presenta una amplia gama aromática pasando notas a miel, piel de naranja, membrillo y soto bosque. De paladar intenso, amplio y concentrado, de textura muy suave donde el alto contenido de azúcar está en perfecto balance con una refrescante acidez. De final largo con un bouquet muy persistente.

ALCOHOL: 14,5%

RECOMENDACIONES DE GUARDA: Puede ser entre 15 a 30 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 6° y 8°C

DECANTACIÓN: No es necesaria.

