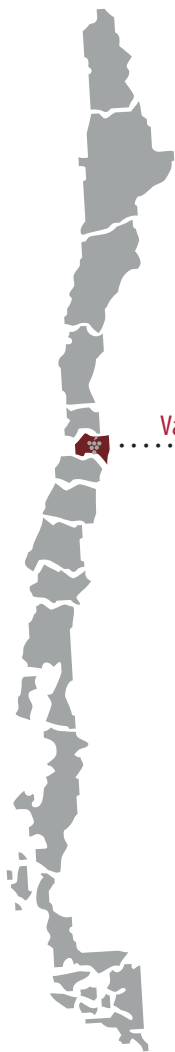




DE MARTINO
REINVENTANDO CHILE



Valle del Maipo, CHILE.

ARMIDA 2010

Armida es la más alta expresión de una variedad emblemática para De Martino y nuestro país, el Carmenere. En este vino se resume todo el camino recorrido desde 1996, cuando dimos vida al primer Carmenere de Chile, y nos comprometimos a expresar todo el potencial de esta cepa tan especial.



ORIGEN

Valle del Maipo.



VARIETADES

Armida es 100% Carmenere proveniente de nuestro viñedo Alto de Piedras, en Isla de Maipo. En el viñedo hay 4.200 plantas parras por hectárea plantadas en 1992, y su sistema de conducción es en espaldera con una formación de Guyot doble.



FECHA DE COSECHA

Las uvas se cosecharon el 20 de Abril.



GUARDA

30% del vino en barricas de roble nuevas durante 26 meses, y el 70% restante en barricas viejas de roble por 26 meses.



TIPO DE SUELO

Los viñedos están plantados sobre una terraza aluvial del río Maipo. El perfil del suelo es una mezcla de arena, limo y arcilla con abundante rocas de cantos rodados de distintos tamaños, y en donde generalmente la roca aparece desde los 1.2 metros de profundidad. El sistema radicular de las plantas es profundo.



CLIMA

La cosecha 2010 de Armida presentó un invierno con una acumulación de agua inferior al promedio histórico en la zona de Isla de Maipo. Por ello, entramos a la primavera con bajos niveles de reservas de agua en el suelo. El verano fue bastante seco y caluroso, ideal para producir un estrés necesario en la planta y evitar notas herbales muy marcadas en esta cepa.

Las temperaturas fueron similares a las de un año promedio; sin embargo, diciembre fue levemente más fresco que lo normal, mientras que el verano de 2010 presentó bajos niveles de pluviometría, lo cual obligó a tener cuidados adicionales con la irrigación posterior a la pinta de las uvas, dado que el invierno anterior también fue seco.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Armida 2010 se muestra con un color rojo profundo, casi negro. En aroma es intenso, profundo, con una madera bien casada. En nariz presenta notas a casis, fruta negra y cereza negra, siendo complejo y fresco. En boca es lleno y de gran volumen, con notas a cereza y licor. Un vino muy fino, con una acidez marcada y refrescante, y de largo final.

Alcohol: 14%

Recomendaciones de guarda: Excelente para guardar por 20 años.

Temperatura de servicio: 16°C

Sugerencias: Es un buen acompañamiento para quesos azules y pasta con salsas especiadas.

Decantación: Necesaria, una hora antes de servir.



Armida