



DE MARTINO EST. 1934

PROGRAMA 2021

SINGLE VINEYARD



LA CANCHA 2018 / CABERNET SAUVIGNON

La añada 2018 es una de extraordinaria calidad en Maipo, por un final de verano fresco y seco que permitió a nuestros viñedos alcanzar pausadamente una perfecta maduración. Es así como, en esta cosecha, La Cancha se presenta con marcados aromas a fruta azul y casis, con variadas capas aromáticas a especias, tabaco y una intensa nota mineral de grafito. En paladar es de cuerpo medio, de excelente intensidad y de fruta equilibrada por taninos densos y muy finos, acompañada por una fresca acidez. El resultado es un vino con profundidad en paladar y peso en boca, pero tremendamente ágil. Muy atractivo ahora, pero con potencial de guarda por 15 a 20 años para alcanzar su esplendor.

6.264 botellas y 100 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 2018 / CARMENERE

La añada 2018 es una para recordar en Maipo, y de excelente calidad, debido a un verano fresco y seco que permitió que las uvas maduraran gradualmente. En esta cosecha, Alto de Piedras muestra marcadamente el lado especiado de la cepa, con aromas a pimienta negra, junto con frutas negras -como moras- y una nota mineral a piedras mojadas. De cuerpo medio, con una fruta madura balanceada por taninos sedosos, da un paso muy suave por paladar, acompañado por una fresca acidez. De buena intensidad, llena el paladar sin ser pesado, teniendo un final muy largo. Muy atractivo ahora, pero con potencial de guarda por 15 a 20 años para alcanzar su esplendor.

11.460 botellas y 120 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.



LA BLANCA 2019 / SEMILLÓN

La cosecha 2019 fue relativamente cálida en Maipo, habiendo sido clave manejar una viticultura y fecha de cosecha adaptada a las condiciones, para obtener los resultados positivos que hemos logrado. La Blanca, en su primera cosecha, se muestra como un vino con marcados aromas a frutas cítricas, tropicales y miel. En paladar tiene una gran intensidad frutal, que se balancea perfectamente con su acidez, dando como resultado una boca amplia y texturada, pero siempre fresca y con un final muy largo. Excelente para descorchar hoy, pero con un gran potencial de guarda, dada su estructura.

3.600 botellas y 100 magnums producidas.

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

Año de plantación: 2010.

Densidad: 5.200 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Semillón.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.



TRES VOLCANES 2018 / CHARDONNAY

La cosecha 2018 en Malleco fue mas fría que la 2017, dando vinos mas ligeros pero con una importante intensidad de fruta y acidez marcada, pero perfectamente integrada. Tres Volcanes 2018 se presenta con una compleja paleta aromática, con notas cítricas, de manzana verde y avellanas. En boca es de cuerpo medio, con una cremosidad que envuelve el paladar y da una textura muy suave, que se complementa con la fruta madura. Una fresca acidez prolonga el vino a través del paladar, haciendo que éste se sienta ágil y profundo, con un final muy largo. Excelente para descorchar hoy, pero con un gran potencial de guarda, dada su estructura.

6.264 botellas y 120 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.

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, obligó 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 2018 / MALBEC-CARMENERE

La añada 2018 se presentó con un final de verano fresco y seco, lo que permitió una óptima maduración de nuestro viñedo Las Cruces, en la Cordillera de la Costa de Cachapoal. Esto se traduce en una gran versión de este vino, donde el Malbec toma protagonismo, entregando aromas a frutas negras y violetas complementadas por las especias del Carmenere. En paladar muestra una gran intensidad de fruta crujiente, que hace buen juego con sus taninos finos y una acidez que estira el vino. Con gran volumen en boca, sin ser nunca pesado, este vino cuenta con una estructura que le garantiza una gran evolución por los próximos 15 años.

4.512 botellas y 100 magnums producidas.

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

Año de plantación: 1957.

Densidad: 5.882 plantas por hectárea.

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

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.



LAS OLVIDADAS 2019 / PAÍS-SAN FRANCISCO

El año 2019 tuvo un final de verano seco, lo que nos permitió esperar el momento justo para cosechar nuestras antiguas parras de País y San Francisco, ambas de maduración tardía. El resultado es un vino con aromas muy característicos de frutas rojas, hierbas y notas terrosas, típicas de estas variedades. En boca es de cuerpo medio, con muy buena intensidad de fruta, taninos que proveen una textura rugosa y una vibrante acidez. Con peso en paladar medio y un largo final, este vino se puede disfrutar ahora pero ganará integración y complejidad durante la próxima década.

4.700 botellas y 100 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.

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

Clima: Mediterráneo costero, con abundante lluvia.

Suelo: Granito.



VIGNO 2018 / CARIGNAN

El final de verano fresco y seco que caracterizó a la añada 2018, permitió una óptima maduración de nuestro viñedo de Carignan en Sauzal, regalándonos una de las mejores versiones de este vino. Aromáticamente es complejo, pasando por aromas de frutas negras y rojas a especias, hierbas y una marcada nota mineral a arcilla, característica de los suelos graníticos. En boca es intenso con una fruta madura y fresca, de una textura lineal acompañada de taninos angulares y una acidez vibrante, que estira el vino en el paladar. Con una tremenda estructura y largo final, este vino se puede disfrutar ahora pero ganará complejidad en los próximos 20 años.

7.234 botellas y 100 magnums producidas.

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

Año de plantación: 1955.

Densidad: 5.555 plantas por hectárea.

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

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.

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.

Varietal: 100% Semillón.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.

CELLAR COLLECTION

Vinos de guarda que cada año seleccionamos personalmente de nuestra cava familiar, porque consideramos que 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.

Varietal: 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.

Varietal: 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.

Varietal: 100% Chardonnay.

Clima: Mediterráneo costero.

Suelo: Arcilloso.

WWW.DEMARTINO.CL

f Viña De Martino

@DeMartinoWines

@DeMartinoWines