



CUVÉE 2020

CUVÉE 2020

Desde 1934, nuestra familia se especializa en producir vinos que reflejan su origen y el carácter de cada viñedo, en base a una agricultura sustentable y vinificaciones tradicionales. Cuvée es el *Gran Vino* de De Martino, que proviene del emblemático viñedo Santa Inés en Isla de Maipo. Producido en pequeñas cantidades y solamente en aquellas añadas óptimas, este vino refleja el estilo de la bodega en su máxima expresión.

ORIGEN

Proviene del Viñedo Santa Inés en Isla de Maipo, Valle del Maipo. De este mismo viñedo tienen su origen los emblemáticos vinos *La Blanca* Semillón, *Alto de Piedras* Carmenère y *La Cancha* Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 88%, Malbec 9% y Petit Verdot 3%

DENSIDAD

4.166 plantas por hectárea. Son tres cuarteles de una extensión de 1,6 hectáreas plantados en 1997 y 1999.

SUELO

Depósitos aluviales en donde predomina un alto contenido de gravas con presencia de carbonato de calcio.

CLIMA

Mediterráneo templado, con influencia del Océano Pacífico, destacando por sus nubladas mañanas y constante brisa, especialmente en los meses de verano.

COSECHA

Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano el 2 de marzo, las de Malbec el 19 de marzo y las de Petit Verdot el 11 de marzo.



VINIFICACIÓN

Tras la cosecha a mano en donde las uvas son puestas en cajas de 10 de kilogramos, las cuales son estrictamente seleccionadas en la bodega, luego fueron despalilladas cuidadosamente.

Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío de 8 días. En búsqueda de una identidad definida, las fermentaciones fueron espontáneas y a temperaturas entre 22°C y 24°C.

El tiempo total de maceración fue de 86 días. El vino fue posteriormente trasegado a barricas neutras en donde permaneció por 4 meses, luego se trasegó nuevamente a foudres de 2.500 litros por un período adicional de guarda de 14 meses.

Con el fin de maximizar la expresión, el vino resultante no es clarificado ni tampoco filtrado previo al embotellado.

NOTA DE CATA

Esta añada de Cuvée muestra complejas notas a cassis y frutas rojas, las que se combinan con notas minerales a grafito y piedra húmeda para luego evolucionar a notas a violetas y tabaco, mostrando gran complejidad y sucesivas capas aromáticas. De cuerpo medio, con una fresca acidez y marcada tensión en el paladar medio, el vino muestra una verticalidad muy clara, donde los taninos se presentan muy elegantemente en perfecta armonía con la intensidad de fruta. El final es largo y persistente, siendo en su conjunto un vino muy atractivo en su juventud, pero con un importante potencial de guarda (15-20 años), para alcanzar su plena madurez.

ALCOHOL 15%

PH 3,47

ACIDEZ TOTAL 6,05 g/lit

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16°C y 17°C

GUARDA

Para beber ahora y con potencial de guarda entre 15 y 20 años para alcanzar su máxima plenitud.

NÚMERO DE BOTELLAS

3.119

FECHA DE EMBOTELLADO

25 de diciembre de 2021.

DE MARTINO

