



DE MARTINO
REINVENTANDO CHILE



DE MARTINO SINGLE VINEYARD "ALTO DE PIEDRAS" CARMENÈRE 2009

De viñedos muy acotados y producciones muy limitadas, estos vinos son el fruto del trabajo que desde 1996 empezamos recorriendo Chile de norte a sur y vinificando uvas de más de 350 terroir distintos. De estos fueron seleccionados solo algunos con el fin de realizar vinos que sean el fiel reflejo del lugar de donde vienen. Esta línea muestra la diversidad de Chile y representa sus mejores terroir. Es un viaje por nuestra geografía en donde cada vino nos cuenta una nueva y particular historia.

ORIGEN/

Valle del Maipo

TIPO DE SUELO/

Terraza aluvial. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y gravas de distintos tamaños.

FECHA DE COSECHA/

Las uvas fueron cosechadas la segunda semana de mayo.

VARIEDAD/

100% Carmenère.

GUARDA/

14 meses en roble francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO/

Esta versión 2009 de nuestro premiado Carmenère Alto de Piedras en la copa se muestra con un profundo color violáceo oscuro y brillante. Los aromas son de gran intensidad y expresión frutal que recuerdan a frutos rojos, especias y un toque herbal. En boca es expresivo, fresco y frutal. Este vino además presenta taninos concentrados y amables, pero manteniendo la elegancia y fineza que lo caracterizan.

Recomendación de guarda: Beba ahora o guarde por 8 años.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.

Decantación: Recomendada.

Sugerencias: Excelente para acompañar carne de pato, de cordero o preparaciones de carnes rojas con especias aromáticas.



WWW.DEMARTINO.CL

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.