



DE MARTINO
REINVENTING CHILE



Guariligüe, Valle de Itata, CHILE.

DE MARTINO VIEJAS TINAJAS CINSAUT 2011

CEPA/
100% Cinsault.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O)/
Secano Interior - Coelemu.

ZONA GEOGRÁFICA/

Guariligüe, Valle de Itata. Este vino nace por con la finalidad de elaborar un vino lo más natural posible, con una mínima intervención y rescatando la antigua tradición del uso de tinajas (ánforas) de greda para la vinificación en Chile, uso que se le daba extendidamente a estos noble recipientes para guardar, conservar y transportar los vinos. Con este objetivo en mente el equipo enológico de De Martino determinó el uso de la cepa Cinsault de la zona de Guariligüe en Coelemu, lugar donde aún se conservan las técnicas del cultivo de la vid ancestrales, con un manejo sustentable y la mantención de tradiciones como el uso del caballo como herramienta de trabajo. El viñedo que da origen a este vino se encuentra ubicado a 22 kilómetros del Océano Pacífico y a 500 kilómetros al sur de Santiago. Es una zona de montañas con suelos de granito, lomajes suaves y con una gran cantidad de viñedos viejos. Específicamente, este viñedo tiene 30 años de antigüedad, es conducido en Vaso, sin irrigación y plantado en pie franco (sin porta injerto). El Cinsault es una cepa de acidez baja, fue por ello que buscamos un viñedo más cercano al mar, con clima más frío, de manera de potenciar su acidez.

ENOLOGÍA/

Las uvas se cosecharon el 30 de marzo. Luego fueron descobajadas y los granos enteros fermentaron en las tinajas por 15 días, producto de una maceración carbónica. El vino pasó todo el invierno en las tinajas y en primavera, una vez hecha la fermentación maloláctica, el vino fue envasado sin filtración alguna. Es importante destacar que no hay adición alguna de productos enológico (enzimas o levaduras artificiales), salvo una pequeña cantidad de Anhidrido Sulfuroso para la conservación del vino.

NOTA DE CATA/

De color violeta pálido, en nariz es floral, con notas a violetas, mora y fruta negra. En boca es suave, tenso, fresco, liviano y fácil de tomar. Va bien con algunos quesos suaves, centolla fresca, sushi y todo de comidas frescas como ensaladas, mariscos y platos fríos.

ANÁLISIS QUÍMICO/

Alcohol: 13% vol
Ph: 3,60
Acidez total: 5g/l expresado en ácido tartárico.



Prova da safra 2013. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.