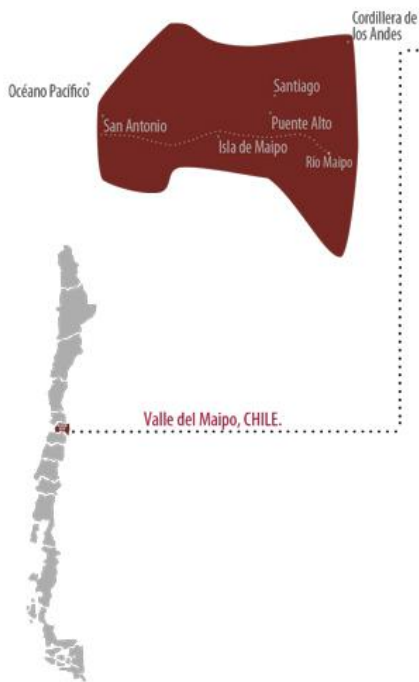










DE MARTINO
 REINVENTANDO CHILE



WWW.DEMARTINO.CL

**SINGLE VINEYARD "ALTO DE PIEDRAS"
 CARMENERE 2011**

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.
-  **FECHA DE COSECHA**
Las uvas fueron cosechadas el 20 de abril, con un rendimiento promedio de 1.7 kilos por parra.
-  **VARIEDAD**
100% Carmenere plantado en 1992.
-  **GUARDA**
El vino se guardó por 2 años en fudres de madera.
-  **TIPO DE SUELO**
Terraza aluvial. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y gravas de distintos tamaños.
-  **CLIMA**
El año 2011 fue más frío que lo normal, más fresco y seco, y con poca lluvia durante los meses de verano. Con estas condiciones, la vid produjo un rendimiento bajo y se logró una madurez completa.
-  **NOTAS DEL ENÓLOGO**
Fresco con un contenido de alcohol moderado, es un vino muy gastronómico. El Carmenère tiene toques de especias, tabaco y notas de frutos rojos.

Alcohol: 13°

Recomendaciones de guarda: Beber ahora o guardar por 8 años.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

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

Decantación: Recomendada.



Single Vineyard

Safrá 2011. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.