



DE MARTINO
EST. 1924



DE MARTINO 347 VINEYARDS RESERVA CARMENERE 2016

347 Vineyards hace alusión al número de viñedos que hemos vinificado a lo largo de Chile en nuestra historia. Estos vinos provienen de viñedos especiales en zonas que consideramos excepcionales para cada variedad en particular. El resultado son vinos de sorprendente pureza y precisión, fieles al estilo de De Martino.

ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo en Isla De Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. El viñedo está plantado en una terraza aluvial (gravas), formada por el río Maipo, con suelos pobres, pedregosos y de buen drenaje. Este tipo de suelo es perfecto para variedades bordelesas como el Carmeneré.

VAREDA

100% Carmeneré.

FECHA DE COSECHA

Las uvas de este vino fueron cosechadas el 27 de Abril de 2016.

GUARDA

El vino fue guardado por 12 meses en una combinación de barricas francesas y cubas de concreto.

TIPO DE SUELO

Terraza aluvial (gravas), formada por el río Maipo.

CLIMA

Mediterráneo con moderada influencia costera.

NOTAS DE CATA

Este Carmeneré presenta un color violáceo profundo. Aromáticamente es complejo y fresco con marcadas notas especiadas de pimienta negra, paprika y frutas negras. De cuerpo medio, con una textura aterciopelada y taninos muy suaves, este vino balancea muy bien su fruta negra madura con una fresca acidez y un largo final.

Alcohol: 13,5%

Recomendaciones de guarda: Hasta 8 años.

Temperatura de servicio: 16° C - 18° C.



347 Vineyards

WWW.DEMARTINO.CL

Safra 2020. Jantar em 05/03/2022.