



De Martino Single Vineyard "El León" Carignan 2006

El objetivo de la incorporación de esta nueva variedad a la línea Single Vineyard es poder expresar en una botella lo que son los viñedos que se plantaron en la zona sur de Chile hace ya muchos años. En general y por razones que desconocemos, se plantaron viñedos en los cuales hay una mezcla de diferentes variedades, siendo algunas de estas imposibles de reconocer.

El vino se presenta en la copa con un atractivo color rojo brillante, intenso y profundo, con tintes violeta oscuro. En la nariz tiene gran intensidad con aromas que recuerdan a cerezas, guindas negras y un sutil toque a violetas. Al ponerlo en la boca se siente como la llena, es concentrado, fresco, elegante, pero lo que mas llama la atención es la acidez natural que presenta lo que lo hace un excelente vino para guardar por unos cuantos años.

Información Técnica

Producción

En este vino, las variedades que componen el viñedo se vinifican juntas buscando expresar la tipicidad del lugar, al haber mas de una variedad se favorece la complejidad de los vinos y el efecto de la añada se va atenuando.

Las uvas se cosecharon a mano después del 20 de abril, se fermentaron en tanques de acero inoxidable y después pasaron a barricas de roble francés donde el vino se mantuvo por 14 meses.

Denominación de origen

Valle del Maule. Las uvas provienen de un viñedo ubicado en Cauquenes, en un cordón transversal de la Cordillera de la Costa. El sistema de conducción es en cabeza lo que protege a la fruta de la fuerte influencia del sol en este sector de clima calido y de gran radiación. Los viñedos son de 60 años aprox., de secano y con pie franco, de muy bajo rendimiento.

Suelo

El suelo en términos geológicos corresponde a granito originado en la época jurásica.

Guarda en barrica

14 meses en barrica francesa

Variedad

90% Carignan + 5% Malbec + 5% Carmenère

Recomendaciones de Guarda

Puede disfrutarlo ahora o guardarlo por 10 años más

Temperatura de servicio

Entre 16° y 18°C

Sugerencias

Es una buena recomendación servirlo acompañando aves de caza, jabalí, ciervo, cordero y carnes rojas con salsas.

Premios y Prensa

91 puntos, Descorchados 2008, Patricio Tapia

