

## DE MARTINO SINGLE VINEYARD CARMENÈRE 2005



<b>COSECHA</b>	<b>2005</b>
<b>Equipo Enológico</b>	Marcelo Retamal, Felipe Müller y Adriana Cerda
<b>Variedades</b>	100% Carmenere
<b>Origen</b>	Valle del Maipo. Las uvas provienen de nuestros viñedos ubicados en este valle. Esta zona se caracteriza por tener altas temperaturas en enero y febrero, disminuyendo durante marzo y abril. La producción para la elaboración de este vino fue de 1,3 kg por planta, logrando una maravillosa concentración y expresión de terroir.
<b>Suelo</b>	El suelo es una terraza aluvial que desde el punto de vista geológico corresponde a la era Cuaternaria. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y piedras de diferentes tamaños, con un sistema radicular muy profundo. Las plantas son conducidas en espaldera y podadas en Guyot doble. El control estricto en el manejo de canopia es esencial para el Carmenère, para que en el vino no están presentes los típicos aromas herbáceos asociados a la variedad.
<b>Producción</b>	La cosecha manual de las uvas empezó el 10 de mayo. Se realizó una maceración prefermentativa en frío (8°C) por 5 días; luego la fermentación alcohólica se controló a temperaturas entre 25° y 28°C y duró 11 días, de esta manera logramos una excelente extracción y concentración de los taninos.
<b>Guarda</b>	El vino se guardó en barricas de roble francés por un período de 14 meses.



De color rojo intenso, casi negro, con tintes azulados, este Carmenere presenta un maravilloso aroma en nariz, elegante y complejo, lleno de chocolates y especias con frutas negras y rojas. En la boca presenta un cuerpo que llena la boca con sabores vívidos y bien definidos a guindas y chocolate negro. La textura es sedosa, es un vino seductor con un final largo y elegante.

**Potencial de guarda**

Se recomienda guardar de 3 a 8 años

**Sugerencias**

Ideal servirlo a 16°C, con cordero y otras carnes, pasta, pero también puede disfrutarlo solo



# DE MARTINO

SURPRISING, HAND-CRAFTED  
WINES FROM CHILE

visit us at [www.demartino.cl](http://www.demartino.cl)