



## De Martino Single Vineyard "Alto de Piedra" Carmenère 2006

*Esta versión 2006 de nuestro premiado Carmenère de Alto de Piedra (Isla de Maipo, Valle del Maipo) presenta un oscuro y concentrado color casi morado y muy brillante. Desde el momento en que se abre la botella los aromas aparecen con gran intensidad con notas que recuerdan a todo tipo de berries, a violetas, caramelo y chocolate. La madera se siente muy bien integrada y entrega complejidad al vino. El vino se muestra corpulento pero a la vez fresco, jugoso y muy elegante.*

### Información Técnica

---

#### Producción

*Las uvas provienen de nuestro viñedo orgánico ubicado en Isla de Maipo donde el clima medianamente cálido de la zona le da un largo tiempo de maduración a esta uva que lo necesita para que en el vino no se presenten notas verdes, por esto este año la cosecha demoró bastante ayudándonos el hecho de que no se presentaron lluvias, realizándose durante la segunda semana de mayo. Antes de la fermentación el vino fue macerado en frío por una semana a 8°C. La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable, y después de eso el vino se guardó en barricas de roble francés por 15 meses*

#### Denominación de Origen

*Valle del Maipo*

#### Suelo

*Terraza aluvial de 700 años de antigüedad. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y gravas de distintos tamaños.*

#### Envejecimiento

*15 meses en roble francés*

#### Variedades

*100% Carmenère*

#### Recomendación de guarda

*Beba ahora o guarde por 6 a 8 años*

#### Temperatura de servicio

*18°C*

#### Decantación

*Recomendada*

#### Sugerencias

*Excelente para acompañar carne de pato, de cordero o preparaciones de carnes rojas con especias aromáticas*

#### Prensa

*Mejor Carmenère de Chile, Guía de Vinos de Chile 2006*

*93 puntos, DESCORCHADOS 2008 por Patricio Tapia*