



De Martino Single Vineyard "Quebrada Seca" Chardonnay 2006

Es un vino con un atractivo color amarillo oro, con brillos verdes que aportan una gran sensación de frescura. Aroma elegante, con suaves notas a vainilla y frutas tropicales, la madera se presenta integrada acompañando tanto en nariz como en boca de manera perfecta. En la boca es fresco, sabroso, suave, elegante, pero lo que mas llama la atención es que aparece una nota mineral muy agradable. Es un vino complejo que tiene una especial delicadeza que lo diferencia de muchos.

Información Técnica

Producción

El jugo fue fermentado en barricas de roble francés con bajos niveles de tostado para respetar el carácter de la fruta y la expresión del terroir lo más posible. Luego de la fermentación el vino fue guardado en barrica por 12 meses.

Denominación de origen

Valle del Limarí. Ubicado en el norte de Chile, se encuentra una amplia gama de diferentes tipos de suelos y climas a medida que se avanza desde el Océano Pacífico a la Cordillera de los Andes. La uva para este vino proviene de un viñedo ubicado a solo 19 km del mar en línea recta, lo que indica que este viñedo recibe toda la influencia de la corriente de Humboldt, que se traduce en una fresca brisa que ingresa desde el mar.

Suelo

El tipo de suelo corresponde a una terraza aluvial muy antigua del río Limarí, en donde la primera capa de este perfil es muy particular por la presencia de minerales orgánicos y altos niveles de carbonato de calcio. La segunda capa del perfil de suelo corresponde a una mezcla de arcilla y gravas, y en el fondo del perfil se encuentra arena y arcilla con una capa nuevamente de grava y bloques. La sinergia que el suelo posee junto con el clima de la zona han hecho que año tras año esta uva produzca un vino de gran personalidad sobretodo por la mineralidad y la alta acidez natural.

Guarda en barrica

12 meses, roble francés

Variedad

100% Chardonnay

Recomendaciones de Guarda

Puede disfrutarlo ahora o guardarlo hasta 5 años

Temperatura de servicio

11 - 12°C

Sugerencias

Acompañando queso roquefort, langosta grillada, pescados con algun nivel de grasitud, guisos de vegetal, y todas las preparaciones con salsas o a base de mariscos

Premios y Prensa

GUIA DE VINOS DE CHILE, 2008

"Vino considerado el tercer mejor Chardonnay de Chile, especial y poderoso, un vino con estilo que demuestra lo que se puede lograr en el próspero valle del Limarí, interesante."

Descorchados 2008, Patricio Tapia

94 Puntos, Mejor Chardonnay de Chile