



**DE MARTINO**  
REINVENTING CHILE



## De Martino Single Vineyard Old Bush Vines Limávida 2006

*El objetivo de la incorporación de este nuevo vino 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 presenta un color rojo violáceo oscuro y profundo, mientras que en la nariz se encuentra gran complejidad dada por la inmensidad de las notas que recuerdan a frutos rojos como guindas negras y cerezas. Además presenta toques a vainilla y chocolate negro dado por el tiempo de guarda en barrica de roble francés, lo que presenta un perfecto acople con la fruta. En boca es jugoso, fresco, intenso, con taninos suaves y maduros que permiten un completo llenado de boca, una muy buena acidez y nuevamente aparecen frutas rojas y frescas.*

### 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 el 27 de marzo, 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 de entre 90 y 100 años de edad, ubicado en una zona templada a cálida, esto hace que las variedades presentes maduren con intervalos de cosecha muy próximo. El viñedo es de secano y de pie franco.*

#### Suelo

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

#### Guarda en barrica

*14 meses en barrica francesa*

#### Variedad

*90% Malbec + 5% Carmenère + 4% Carignan + 1% Tana.*

#### 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 carnes chuletas de jabalí, o lasaña de carne y champiñones o un estofado de cordero.*