



DE MARTINO

SURPRISING, HAND-CRAFTED  
WINES FROM CHILE**SINGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC****COSECHA** 2004**Enólogo Jefe** Marcelo Retamal**Enólogo** Felipe Müller**Enólogo Asesor** Adriana Cerda**Variedades** 100% Sauvignon Blanc

**Origen** Valle de Casablanca. Esta uva viene de un terroir ubicado en la zona de viñedos más fría de Casablanca, alrededor de 20 kilómetros del Océano Pacífico. Muy influenciado por la brisa que viene del mar, la fruta producida en esta zona es única en Chile; las plantas de Sauvignon Blanc son del clon 1, uno de los mejores del mundo. Los viñedos están en una colina y tienen una productividad promedio muy baja, esto es muy importante en términos de concentración de aromas y volumen en boca del vino.

**Suelo** El viñedo está plantado en el Batolito Central de Casablanca, el suelo es granítico y realmente viejo (190 a 240 millones de años en la Era Jurásica) además de encontrarse altamente descompuesto y fracturado. Tiene la característica que las raíces pueden penetrarlo muy profundamente hasta llegar a la roca madre. Los principales componentes de este suelo son cuarzos y feldespatos. El cuarzo tiene bajo pH (entre 6 y 6,3) lo cual le da al vino un pH natural muy bajo y una alta acidez, dos importantes características en la calidad de este Sauvignon Blanc.

**Vendimia** La cosecha fue el 1 de Abril y se hizo en forma manual, la producción promedio por planta alcanzó a 1,3 Kg. La uva llegó en una condición óptima de madurez, es decir hubo un gran equilibrio entre el azúcar que para este año fue levemente superior al histórico, sin embargo con una gran acidez que ayudo en gran medida a tener un vino final de muy buen volumen en boca pero a la vez fresco. La fermentación se hizo con un mosto muy limpio en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 11 y 16 °C.

**Guarda** El vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable con movimientos periódicos de sus borras por 4 meses.



De color amarillo pálido con brillantes tintes verdes, este Sauvignon Blanc presenta en la nariz un aroma intenso, fresco y con notas que recuerdan a cítricos como el pomelo, y a hierbas. En el paladar se muestra equilibrado, de muy buen volumen y con una acidez que acentúa las notas cítricas. El final es largo y frutal.

**Potencial de guarda**

Beber ahora o dentro del 2005

**Sugerencias**

Sirva entre 10-11°C, ideal para acompañar quesos ahumados, todo tipo de pescado con salsas livianas, ostras y ensaladas verdes.

**2º ANNUAL WINES OF CHILE AWARDS**  
**MEDALLA DE ORO**