

## DE MARTINO SINGLE VINEYARD SAUVIGNON BLANC



<b>COSECHA</b>	<b>2006</b>
<b>Enólogo Jefe</b>	Marcelo Retamal
<b>Enólogo</b>	Felipe Müller
<b>Enólogo Asesor</b>	Adriana Cerda
<b>Variedades</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Origen</b>	Valle de Casablanca. La uva viene de un terroir ubicado en la zona de viñedos más fría de Casablanca, aproximadamente a 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
<b>Suelo</b>	El viñedo está plantado en el Batolito Central de Casablanca, el suelo es granítico y muy antiguo (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.
<b>Vendimia</b>	La cosecha se realizó el 11 de Abril en forma manual, la producción promedio por planta alcanzó a 1,6 kg . La uva llegó en condiciones de excepcional calidad, completamente sana y con un gran potencial cualitativo. La cosecha se realizó 7 días más tarde de lo normal ya que las uvas presentaban una acidez natural bastante alta, lo que dio como resultado un vino muy equilibrado, ya que maduró perfectamente desde el punto de vista aromático con una elegancia y finura difícil de igualar y a la vez con una exquisita acidez natural que le dio un frescor y una sensación en boca realmente insuperables al vino.
<b>Guarda</b>	El vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable con movimientos periódicos de sus borras por 4 meses.



Vino de color amarillo pálido con tintes verdosos, limpio y brillante. Nariz con aromas intensos, complejo y muy fino, con notas cítricas, minerales y un leve toque a hierbas. En boca es un vino de un volumen impresionante, con una acidez perfecta que le da gran frescor, calidad y equilibrio. El final es muy persistente y afrutado.

**Potencial de guarda**

Beber ahora hasta el 2008

**Sugerencias**

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

*Patricio Tapia, El Mercurio, Gastronomía. 11 de agosto de 2006.*

Punto y aparte es el Single Vineyard de De Martino. Marcelo Retamal ha hecho aquí un vino extremo, ácido, mineral, duro como la piedra. Ese fue mi favorito.



# DE MARTINO

SURPRISING, HAND-CRAFTED  
WINES FROM CHILE

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