



DE MARTINO
REINVENTING CHILE

De Martino Single Vineyard "Granito" Syrah 2006

De viñedos muy acotados y producciones muy limitadas, estos vinos son el fruto del trabajo que hace 11 años empezamos recorriendo Chile de norte a sur y vinificando uvas de mas de 350 terroir distintos. De estos fueron seleccionados solo algunos con el fin de realizar vinos que sean el fiel reflejo del lugar de donde vienen. Esta línea muestra la diversidad de Chile y representa sus mejores terroir. Es un viaje por nuestra geografía en donde cada vino nos cuenta una nueva y particular historia. Increíble color rojo violáceo profundo, en aromas es expresivo y elegante, el ataque inicial está marcado por la fruta, como moras, ciruelas y arándanos que luego van dando paso a la madera, para finalmente dejar sentir notas florales y especiadas. Muy buena boca, sabrosa, fresca y estructurada, se siente una rica madera y taninos bien presentes, con una acidez muy elegante al final.

Información Técnica

Producción

La cosecha manual de las uvas comenzó a principios de abril. La uva fue seleccionada a la llegada a la bodega de Isla de Maipo. Luego fue despallada y molida para ser trasladada al tanque de fermentación. Esta se controló estrictamente a temperaturas entre 26° y 28°C. Una vez terminada el vino se guardó en barricas de roble francés y americano por 12 meses

Denominación de origen

Valle de Colchagua. Esta uva proviene de un lugar muy especial del valle, es una ladera granítica con muy buen drenaje y baja fertilidad. Además presenta una excelente exposición ya que los viñedos reciben el sol de la tarde. Todo lo anterior resulta en un lugar que presenta las condiciones ideales para producir esta variedad.

Suelo

Suelo de tipo granítico con baja fertilidad.

Guarda en barrica

12 meses en barrica francesa y americana en menor porcentaje

Variedad

100% Syrah

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 carne de jabalí, ciervo o avestruz.

