



PORTAFOLIO DE VINOS FINOS 2025

CUVÉE

CUVÉE 2022

Cuvée es el Gran Vino de la bodega familiar De Martino, que tiene como origen el emblemático viñedo Santa Inés en Isla de Maipo. Producido en pequeñas cantidades y solamente en aquellas añadas óptimas, este vino refleja el estilo de la bodega en su máxima expresión.

La añada 2022 de nuestro Cuvée nos regala un vino de gran expresión aromática con notas a cassis, pero donde predomina una marcada mineralidad en la forma de grafito. Al principio austero y luego con unos minutos de aireación, aparecen las notas frutales y las diversas capas aromáticas. Muestra una gran estructura, siempre fresco, vertical y potente, donde el vino marca el paladar medio con su intensidad frutal y finos taninos, prolongándose en un final largo de varios minutos. Cuvée 2022 es un vino muy atractivo en su juventud, pero con un importante potencial de guarda que sobrepasará las cuatro décadas.

2.274 botellas producidas.



Viñedo: Santa Inés en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de Plantación: 1997 y 1999.

Densidad: 4.166 plantas por hectárea.

Variedad: 90% de Cabernet Sauvignon y 10% de Malbec

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial con alto contenido de gravas y presencia de carbonato de calcio.

SINGLE VINEYARD

ALTO DE PIEDRAS 2022

Alto de Piedras 2022 tiene una gran expresión aromática definida por el frescor de frutas negras, notas especiadas y de pimienta negra, junto a una marcada mineralidad que recuerda al grafito y los lápices de mina. En boca es amplio y generoso, de taninos suaves y aterciopelados, pero manteniéndose ágil y fresco. Con un final largo y persistente esta añada tiene el potencial de desarrollar mayor complejidad por los próximos 15 a 20 años.

3.383 botellas producidas.



Viñedo: Alto de Piedras, Santa Inés, en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 1992.

Densidad: 4.166 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Carmenère.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.

LA CANCHA 2023

La Cancha 2023 tiene una potente expresión aromática y una gran personalidad, con marcadas notas a cassis, y grafito acompañadas por especias y un leve mentol que aporta gran frescor. En boca muestra intensidad y elegancia con gran concentración de fruta y fresca acidez. Los taninos son muy suaves aportando una textura que acompaña perfectamente a la fruta, terminando con muy largo final. Una cosecha que combina intensidad, elegancia y frescor prometiendo una gran guarda, con potencial para evolucionar por más de 30 años.

2.967 botellas producidas.



Viñedo: La Cancha, Santa Inés, en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 2003.

Densidad: 4.166 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.

LA BLANCA 2022

La Blanca 2022 exhibe un intenso abanico aromático con notas a cítricos maduros, manzana verde, las clásicas notas a miel del Semillón acompañadas por una nota mineral a piedras húmedas. En boca es intenso y muy amplio, con abundante concentración de fruta y sedoso, pero acompañado por una marcada acidez y un final muy persistente. Un vino que se puede disfrutar ahora, pero que sin duda ganará mucho con la guarda. La cosecha 2022 nos regala una extraordinaria La Blanca que no tendrá problemas en evolucionar por los próximos 15 a 20 años.

2.463 botellas y 100 magnums producidas.



Viñedo: La Blanca, Santa Inés, en Isla de Maipo, Valle del Maipo.

Año de plantación: 2009.

Densidad: 5.200 plantas por hectárea.

Variedad: 100% Semillón.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Aluvial.

VIEJAS TINAJAS TINTO 2024

Luego de una pausa por los incendios del 2023, Viejas Tinajas Tinto vuelve en esta cosecha 2024, de manera muy tradicional, con una temporada lluviosa como las de años atrás, regalando un vino muy expresivo aromáticamente con marcadas notas florales y frutas rojas y especias como pimienta blanca. En boca muestra frescor e intensidad, con una acidez muy vibrante perfectamente balanceada por la fruta con una textura crujiente y finos taninos que aportan una agradable textura que se prolonga en el paladar. De gran largo y elegancia, este añada de Viejas Tinajas promete un enorme potencial de guarda, aunque se puede disfrutar joven aprovechando sus aromas frutales.

3.477 botellas producidas.



Viñedo: Guarilhue, Valle de Itata.

Año de plantación: 1975.

Densidad: 4.444 plantas por hectárea.

Variedades: 100% Cinsault.

Clima: Mediterráneo costero, con abundante lluvia.

Suelo: Granito.

VIEJAS TINAJAS BLANCO 2022

A raíz de los incendios en el Valle del Itata, volvemos a presentar nuestro Viejas Tinajas Blanco 2022 el cual se muestra con mucha complejidad aromática. Notas florales, a miel, a uva y con una leve nota mineral de piedra húmeda. En boca es amplio, con una gran intensidad de fruta balanceada por una acidez fresca y una textura que envuelve el paladar por los taninos de las pieles. De largo final, este Viejas Tinajas es para guardar y disfrutar su total expresión.

4.886 botellas producidas.



Viñedo: Guarilhue, Valle de Itata.

Año de plantación: 1905.

Densidad: 5.102 plantas por hectárea.

Variedades: 85% Muscat y 15% de otros blancos.

Clima: Mediterráneo costero, con abundante lluvia.

Suelo: Granito.

OLD VINE SERIES

LAS OLVIDADAS 2022

La añada 2022 es una versión de Las Olvidadas que explota aromáticamente con frutas rojas, hierbas autóctonas y especias como pimienta blanca. En boca es intenso con marcada concentración de fruta y un tanino rugoso, que aporta textura y se combina perfectamente con la fresca acidez. El vino es preciso, tenso y muy largo mostrando un lado muy elegante de nuestras viejas parras de País y San Francisco. Muy atractivo ahora, este es un vino que crecerá con la guarda por al menos los próximos 15 años.

3.114 botellas producidas.



Viñedo: Guarilhue, Valle de Itata.

Año de plantación: 1905.

Densidad: 5.100 plantas por hectárea.

Variedades: Coplantación. 91% País y 9% San Francisco.

Clima: Mediterráneo costero, con abundante lluvia.

Suelo: Granito.

LAS CRUCES 2021

La cosecha 2021 de Las Cruces está marcada por el frescor como hilo conductor. Aromáticamente el vino se presenta con marcadas notas a violetas, frutas negras y hierbas. En boca muestra un cuerpo medio con marcada acidez, taninos finos y filosos que se complementan con una concentración de fruta fresca y una tensión que marca el paladar medio. 2021 muestra un vino con un tremendo potencial, que se puede disfrutar ahora, pero que está hecho para la guarda, un Las Cruces monumental que se desarrollará por los próximos 40 años.

3.891 botellas producidas.



Viñedo: Las Cruces, en Pichidegua, Valle de Cachapoal.

Año de plantación: 1957.

Densidad: 5.882 plantas por hectárea.

Variedades: Coplantación, 75% Malbec y 25% Carmenère.

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.

VIGNO 2022

Vigno 2022 muestra una riqueza aromática muy exuberante con notas a frutas negras, hierbas, especias y una marcada nota mineral a piedra húmeda. En boca es amplio y majestuoso, con gran concentración de fruta y estructura monolítica, pero al mismo tiempo amable y de taninos finos, haciéndolo muy atractivo en su juventud. De gran final, muy largo y con una intensidad que promete una gran guarda, este es uno de los más complejos Vigno que hemos tenido. Con gran potencial de guarda por al menos 20 a 30 años.

3.133 botellas y 100 magnums producidas.



Viñedo: La Aguada, en Sauzal, Valle del Maule.

Año de plantación: 1955.

Densidad: 5.555 plantas por hectárea.

Variedades: Coplantación, 85% Carignan y 15% otras variedades (Malbec, Cinsault, Cabernet Sauvignon y Carmenère).

Clima: Mediterráneo templado.

Suelo: Granito.