



CELLAR COLLECTION DE MARTINO FAMILIA 2010

La línea Cellar Collection reúne a vinos de guarda que cada año seleccionamos personalmente de nuestra cava familiar, porque consideramos que están listos para ser disfrutados en su plenitud.



ORIGEN

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

VARIEDAD

90% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenere y 5% Malbec.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda semana de abril.

SUELO

El viñedo fue plantado el año 1992 y están ubicados sobre suelos de origen aluvial del cuaternario mezcla de arena, arcilla y rocas redondeadas de distintos tamaños, que permiten que el sistema radicular de las plantas sea muy profundo.

CLIMA

Mediterráneo, moderado por la influencia del Océano Pacífico.

VINIFICACIÓN Y GUARDA

El vino fue guardado en barricas francesas de roble de primer uso durante 24 meses.

NOTAS DE CATA

Familia 2010 muestra el comienzo de un camino que De Martino lleva años recorriendo en términos de buscar la representación más pura de nuestro terroir, pero siempre de una manera elegante. Es un vino de gran intensidad aromática con notas a frutas negras, tabaco y cedro acompañado por sutiles notas a vainilla de barricas francesas nuevas. En boca es muy intenso con gran concentración que ameritan los taninos firmes de la estructura, pero manteniéndose en un conjunto elegante y armonioso que desemboca en un final muy largo y persistente. Un gran vino que muestra complejidad y evolución, pero que le queda vida por los próximos 20 a 25 años fácilmente.



Alcohol:
14%



Recomendaciones de guarda:
Se puede beber hoy, pero seguirá ganando complejidad por los próximos 20 a 25 años.



Decantación:
Recomendada..



Temperatura de servicio:
16°C - 18°C