



DE MARTINO

EST. 1934

CELLAR COLLECTION 2020
SINGLE VINEYARD LIMÁVIDA
MALBEC 2010

Todos los años seleccionamos personalmente vinos de guarda de nuestra cava familiar, que consideramos están listos para ser disfrutados en su plenitud. Este vino es parte de la selección 2020.

ORIGEN

Valle del Maule. Las uvas provienen de un viñedo plantado en 1945, de secano, pie franco y plantado en cabeza. La superficie del viñedo es de 2,3 hectáreas.

VARIEDAD

Mezcla en el viñedo, 85% Malbec y 15 % otras variedades (Cabernet Sauvignon y Carmenere).

DENSIDAD

6.666 plantas por hectárea.

SUELO

Es un perfil de suelo bastante profundo, de granito descompuesto, arcilla y depósitos graníticos.

CLIMA

Templado. La cosecha 2010 fue más seca y fresca que un año promedio.

COSECHA

Las uvas fueron recolectadas la tercera semana de marzo.

GUARDA

La guarda es de 24 meses en barriles franceses usados.

Nº DE BOTELLAS DISPONIBLES

2.500 botellas.

NOTA DE CATA

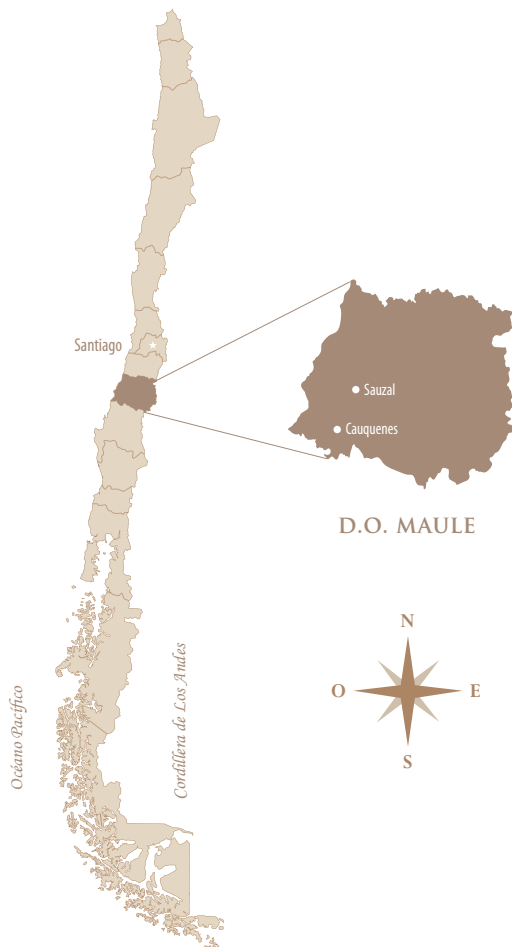
Un año climáticamente moderado tuvo el Secano Maulino en 2010, con un verano cálido -sin llegar a extremos- y un otoño fresco y seco, que resultó en vinos maduros aunque frescos, con una acidez que aporta gran equilibrio a la fruta madura. Limavida 2010 es un vino de excelente madurez, perfumado con notas florales y de fruta roja, que son clásicas del Malbec. Con un paladar intenso, largo y fresco, es un vino en extremo armonioso y elegante.

Alcohol: 14°

Recomendaciones de guarda: Disfrutar ahora.

Temperatura de servicio: 16°C.

Decantación: Recomendada.



Cellar Collection