



CUVÉE 2021

CUVÉE 2021

Desde 1934, nuestra familia se especializa en producir vinos que reflejan su origen y el carácter de cada viñedo, en base a una agricultura sustentable y vinificaciones tradicionales. Cuvée es el *Gran Vino* de De Martino, que proviene del 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.

ORIGEN

Proviene del Viñedo Santa Inés en Isla de Maipo, Valle del Maipo. De este mismo viñedo tienen su origen los emblemáticos vinos *La Blanca* Semillón, *Alto de Piedras* Carmenère y *La Cancha* Cabernet Sauvignon.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 91%,
Malbec 5% y *Petit Verdot* 4%.

DENSIDAD

4.166 plantas por hectárea. Son tres cuarteles de una extensión de 1,6 hectáreas plantados en 1997 y 1999.

SUELO

Depósitos aluviales en donde predomina un alto contenido de gravas con presencia de carbonato de calcio.

CLIMA

Mediterráneo templado, con influencia del Océano Pacífico, destacando por sus nubladas mañanas y constante brisa, especialmente en los meses de verano.

COSECHA

Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano el 3 de marzo, las de Malbec el 4 de marzo y las de Petit Verdot el 30 de marzo.



VINIFICACIÓN

La cosecha a mano de las uvas -en cajas de 10 kilogramos- se realiza con una estricta selección en la bodega y luego son despalilladas cuidadosamente. Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío de seis días.

En búsqueda de una identidad definida, las fermentaciones fueron espontáneas y a temperaturas entre 22°C y 24°C. El tiempo total de maceración fue de 23 días. El vino fue posteriormente trasogado a barricas neutras en donde permaneció por 3 meses y 17 días, luego se trasegó nuevamente a foudres austriacos de 2.500 litros por un período adicional de guarda de 17 meses. Con el fin de maximizar la expresión, el vino resultante no es clarificado, ni tampoco filtrado previo al embotellado.

NOTA DE CATA

La añada 2021 de nuestro Cuvée muestra todo el frescor de esta cosecha, donde las notas a cassis y violetas se combinan con aromas a grafito, piedra húmeda y hoja de tabaco en sucesivas capas. Con un cuerpo medio y una gran intensidad de fruta, apoyada en una densa y muy fina estructura tánica, este vino expone una gran verticalidad con un marcado paso por el paladar medio y un final muy largo. La refrescante acidez hace que la textura del vino sea tensa y vibrante, siendo en su conjunto un vino muy atractivo en su juventud, pero con un importante potencial de guarda, más de 20 años.

ALCOHOL 12,5%

PH 3,44

ACIDEZ TOTAL 6,18 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16°C y 17°C

GUARDA

Para beber ahora y con potencial de guarda entre 15 y 20 años para alcanzar su máxima plenitud.

NÚMERO DE BOTELLAS

3.376

FECHA DE EMBOTELLADO

27 de diciembre de 2022.

DE MARTINO