



CUVÉE 2022

CUVÉE 2022

Cuvée es el Gran Vino de 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.

ORIGEN

Proveniente del viñedo Santa Inés en Isla de Maipo, Valle del Maipo, que ha estado en manos de la familia De Martino desde 1934. De este mismo viñedo tienen su origen los emblemáticos vinos La Blanca Semillón, Alto de Piedras Carmenère y La Cancha Cabernet Sauvignon. De clima mediterráneo templado, con influencia del Océano Pacífico, destaca por sus nubladas mañanas y constante brisa, especialmente en los meses de verano. Los suelos corresponden a depósitos aluviales en donde predomina un alto contenido de gravas con presencia de carbonato de calcio.

VARIEDAD

*Cabernet Sauvignon 90%,
Malbec 10%*

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.



VINIFICACIÓN

Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano el 16 de marzo y las de Malbec el 10 de marzo, en cajas de 10 kilogramos, las cuales son estrictamente seleccionadas en la bodega y luego despalilladas cuidadosamente.

Previo a la fermentación se realizó una maceración en frío de 9 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 22 días. El vino fue posteriormente trasgado a barricas neutras en donde permaneció por 1 mes y 6 días, luego se trasgó nuevamente a foudres austriacos de 2.500 litros por un período adicional de guarda de 18 meses y 7 días, teniendo una guarda total de 19 meses. Con el fin de maximizar la expresión, el vino resultante no es clarificado ni tampoco filtrado previo al embotellado.

COSECHA 2022

Durante el invierno del 2021 se acumularon precipitaciones de 118 mm, condición menos favorable que la temporada anterior, por lo que se necesitó apoyo de la irrigación para una buena brotación. La primavera registró temperaturas medias mínimas más bajas que el promedio de los últimos 5 años, y medias de máximas que fueron levemente más altas que el año pasado, pero aún bajo el promedio de los últimos años. La cuaja no fue bajo las condiciones ideales, por lo que hubo una menor cantidad de bayas por racimos. No se registraron heladas que perjudicaran al rendimiento durante la primavera.

El verano presentó temperaturas bajas, teniendo un promedio de máximas de 28,6°C en enero y febrero. En promedio fue 0,45°C menos que durante la añada anterior, que ya había sido considerada fresca. Esto hizo que la madurez fuese bastante pausada con respecto a años más cálidos y que la acidez se mantuviera de forma natural en concentraciones ideales al punto de cosecha.

ALCOHOL 15%

PH 3,45

ACIDEZ TOTAL 5,91 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

2.724

FECHA DE EMBOTELLADO

7 de diciembre de 2023.

DE MARTINO