



OLD VINE SERIES

LAS OLVIDADAS 2022

Algunos de los vinos más particulares y distintivos de la zona centro sur de Chile provienen de viejos viñedos de secano que mezclan distintas variedades. Old Vine Series rinde un homenaje a estos pequeños y remotos terruños, que estamos orgullosos de cultivar.



ORIGEN

Guarilhue, Valle de Itata.

VARIEDADES

91% País & 9% San Francisco. Plantación de 1905 aproximadamente.

SUELO

Granito.

CLIMA

Mediterráneo costero.

FECHA DE COSECHA

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

VINIFICACIÓN

La mezcla fue de un 91% País y 9% San Francisco. Se fermentó por separado en contenedores de 1.000 lts con un 9% de racimo completo, no hubo maceración prefermentativa ni post fermentativa. La fermentación se hizo con levaduras no seleccionadas entre 20-26°C. La extracción se hace con pisoneos. Luego del término de la fermentación el vino se trasegó y guardó por 14 meses en barricas de más de 10 años.

NOTA DE CATA

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.



Alcohol:
12%



Recomendación de guarda:
Potencial de evolución por los próximos 15 años.



Decantación:
No es necesaria



Temperatura de servicio:
16°C

DE MARTINO

EST. 1934

WWW.DEMARTINO.CL