



SINGLE VINEYARD ALTO DE PIEDRAS 2023

La diversidad de los terroirs de Chile se expresa en esta serie de vinos provenientes de cuatro viñedos excepcionales. La precisa combinación de clima, suelo, variedad y viticultura, junto con una enología tradicional, natural y respetuosa de la personalidad de cada viñedo dan como resultado vinos únicos que reflejan fielmente el estilo de De Martino.



ORIGEN

Este vino proviene de un viñedo en Isla De Maipo, en el corazón del Valle del Maipo. El viñedo está plantado en una terraza aluvial con abundante presencia de gravas y la cantidad de arcilla justa que lo hace ideal para esta variedad.

VARIEDAD

100% Carmenere, plantado en 1992.

SUELO

Terraza aluvial con abundante presencia de gravas.

CLIMA

Mediterráneo moderado por la influencia del Océano Pacífico.

FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la última semana de marzo.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Maceración en frío de 3 días previo a la fermentación alcohólica con levaduras no seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 22-24°C. Se maceró por 6 días luego de la fermentación alcohólica. Al término de la maceración se escurrió el 100% del vino a fudres de 50 HL. La guarda en fudres será de un total de 19 meses.

NOTA DE CATA

Nuestro Alto de Piedras 2023 se distingue por su rica y compleja expresión aromática. En nariz, predominan las notas frescas de frutas negras, como moras y ciruelas, acompañadas de sutiles toques especiados y un distintivo aroma a pimienta negra. La mineralidad, que recuerda al grafito, añade una dimensión extra a su perfil aromático. En boca, este vino revela su carácter amplio y generoso, con taninos suaves y aterciopelados que le confieren una textura elegante. A pesar de su riqueza, mantiene una agradable frescura y agilidad, lo que lo hace muy equilibrado. El final es largo y persistente, dejando una impresión duradera de nuestro Carmenere de Isla de Maipo.



Alcohol:
13%



Recomendación de guarda:
Se puede disfrutar ahora pero ganará complejidad por 15-20 años más.



Decantación:
No es necesaria.



Temperatura de servicio:
16°C a 18°C