



## SINGLE VINEYARD LA CANCHA 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

Isla de Maipo, Valle del Maipo.

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon.

### SUELO

Aluvial, con presencia de gravas.

### CLIMA

Mediterráneo moderado por la influencia del Océano Pacífico.

### FECHA DE COSECHA

La uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de marzo.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

No tuvo maceración en frío previo a la fermentación alcohólica, que fue con levaduras no seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 22-24°C. Vino no se maceró luego de la fermentación alcohólica. Inmediatamente luego de que terminó la fermentación alcohólica se escurrió el 100% del vino a un fudre de 2.500 lts. La guarda en fudres fue de 18 meses.

### NOTA DE CATA

La Cancha 2023 tiene una potente expresión aromática y una gran personalidad, con marcadas notas a cassis, y grafito acompañadas por especias y un leve mentol que aporta gran frescor. En boca muestra intensidad y elegancia con gran concentración de fruta y fresca acidez. Los taninos son muy suaves aportando una textura que acompaña perfectamente a la fruta, terminando con muy largo final. Una cosecha que combina intensidad, elegancia y frescor prometiendo una gran guarda, con potencial para evolucionar por más de 30 años.



**Alcohol:**  
12,5%



**Recomendación de guarda:**  
Se puede beber ahora, pero tiene potencial de guarda por 15 a 20 años.



**Decantación:**  
No es necesaria.



**Temperatura de servicio:**  
16°C a 18°C