



DOMAINE

De Martino Old Vine Series Las Cruces Malbec Carmenere



PRODUCENT: De Martino

LAND/REGION: Chile / Central Valley

ARTIKELNR: X512232001

VINSTIL: Rött / Kryddiga & mustiga

DRUVOR: Malbec & Carmenere

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 13 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men med lagringspotential uppåt 20 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består av sand, lera och granit från juraperioden med lämningar uppåt 145 miljoner år tillbaka. Jordmånen ger perfekt dränering med exemplarisk fukt till rankorna. Klimatet är sk maritimt med temperaturer som sällan överskrider 30°C pga närheten till floden Cachapoal. Druvorna skördades för hand i början av mars 2017. Druvsammansättningen består av 75% malbec och resterande carmenere, där rankorna är uppåt 65 år gamla. Druvorna fermenteras med hela klasar och genomgår kallmacerering under 7 dagar. Fermenteringen sker med naturliga jäststammar med skalkontakt i ca 20 dagar. Vinet lagras sedan 2 år på österrikiska 5000-liters fat. Vinet är i perfekt balans med mörk frukt, björnbär, körsbär, lingon, tobak och komplex tanninstruktur. Avslutningen är lång i perfekt harmoni mellan dess frukt och tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C grillat, smakrika korvar och grytor.

Provningsnotering:

1934 emigrerade Pietro De Martino till Chile från Italien för att söka lyckan, och grundade företaget De Martino i Maipo Valley precis utanför Santiago. Idag jobbar 3e och 4e generationen för att utveckla företaget i Pietro's innovativa anda. Filosofin är att producera så rena viner som möjligt med så liten påverkan som möjligt. Visionen är att producera renast möjliga viner som reflekterar ursprung. För att få vinerna att reflektera ursprung och druvsort, används endast ståltankar, cementfat och äldre ekfat.