



Chili



demartino.cl

De Martino

Las Olvidadas 2021

Old Vine Series

HISTOIRE :

Pietro de Martino avait quitté son Italie natale pour sillonner le Chili à la recherche du terroir qui lui permettrait d'assouvir son désir de vigne. C'est dans le village d'Isla de Maipo, à 50 kilomètres de Santiago, coincé entre les Andes et l'océan, qu'il a posé ses valises en 1934. Ses explorations se sont poursuivies intensément, passant le pays au peigne fin et examinant plus de 350 parcelles à la recherche de la perle rare. Aujourd'hui, les 300 hectares de la propriété sont répartis en 8 vignobles qui expriment la diversité du terroir chilien.

Le domaine, désormais géré par la quatrième génération, a été suivi par l'oenologue Marcelo Retamal pendant vingt ans. On peut citer « Alto de Piedras » à Maipo où est né le premier carmenère du pays, « Casablanca » et son terroir de granit rafraîchi par l'océan, « Limari » et ses sols argilocalcaires plantés de chardonnay et de pinot noir ou encore le vignoble d'« Elqui », à 2000 mètres d'altitude.

APPELLATION : D.O. Itata
CÉPAGE : 80% País et 20%
San Francisco
TERROIR : Granit
RÉGION : Vallée de Limarí
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :
14 mois en fûts (non neufs)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans
Température de service : 14°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker 91/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

De couleur pâle, avec un caractère aromatique prononcé (notes de fruits rouges, d'herbes et de pétales de rose), Las Olvidadas 2021 est un vin très complexe dans lequel un soupçon de poudre à canon apparaît à l'ouverture. Il possède une bonne intensité grâce à la texture de ses tanins qui, bien que fermes et structurés, ne sont pas du tout rustiques et confèrent au vin une délicieuse texture en bouche.
2230 bouteilles produites

