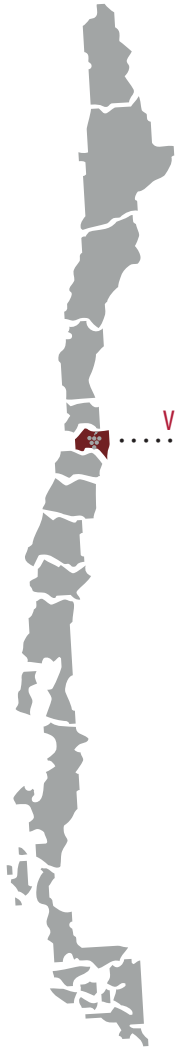




**DE MARTINO**  
REINVENTANDO CHILE



Valle del Maipo, CHILE.

## FAMILIA 2009

*Como un excelente ejemplo de la calidad que Chile puede ofrecer, Familia, el orgullo de la familia De Martino, utiliza en su elaboración las mejores uvas provenientes del fundo Santa Inés en Isla de Maipo. Elegido dos años consecutivos el mejor vino Premium de Chile, este vino se ha posicionado como uno de los grandes tintos del valle del Maipo. Este blend de Cabernet Sauvignon, Carmenère & Malbec es guardado en barricas francesas de primer uso por 24 meses.*



### ORIGEN

Valle del Maipo



### VARIEDAD

90% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenère y 5% Malbec



### FECHA DE COSECHA

Las uvas fueron cosechadas el 20 de abril.



### GUARDA

24 meses en roble francés.



### TIPO DE SUELO

El viñedo fue plantado el año 1992 y están ubicados sobre suelos de origen aluvial del cuaternario. El perfil del suelo es una mezcla de arena, arcilla y rocas redondeadas de distintos tamaños, que permiten que el sistema radicular de las plantas sea muy profundo.



### CLIMA

El año 2009 es un año cálido, con escasez de lluvias entre los meses de febrero y abril, acompañados de temperaturas 2°C más altas que un año promedio.



### NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo. En nariz es intenso, maduro, con aromas a higo, licor, violetas, casis, tabaco, mora y regaliz; la madera está presente y acompaña el vino.  
En boca es fresco, con taninos maduros y firmes. La acidez ayuda a refrescar este vino con un agradable y largo final.

**Alcohol:** 14°

**Temperatura de servicio:** 16 - 18° C.

**Sugerencias:** Es un buen acompañamiento para carnes rojas, aves de caza, quesos azules y jabalí.

**Decantación:** Se recomienda decantar una hora antes de servir.



FAMILIA