



DOMAINE

# De Martino Single Vineyard Las Cruces 2007

*Rött vin från Cachapoal, Chile*

**Området** Chile har av många ansetts som vinodlarens paradiset. Stabilt klimat med varma dagar och svala nätter, lämplig jordmån samt frånvaron av vinlusen, *phylloxera vastatrix*, är de främsta anledningarna. Tidigare har de höga förväntningarna inte alltid uppfyllts, oftast beroende på för höga skördeuttag eller undermålig vinifiering. Nu talas det dock om »andra vågen« från Chile. Vinerna uppvisar hög kvalitet i förhållande till priset, med stora exportframgångar som följd – inte minst här i Sverige.

**Producenten** De Martino är en av Chiles få kvarvarande familjeägda vinfirmer, som nu drivs av tredje och fjärde generationen de Martino. Familjen kom från Italien för över 60 år sedan och har sedan dess framgångsrikt bedrivit vinframställning i Maipodalen. I dag äger firman över 300 hektar förstklassiga ekologiska vingårdar och räknas som en av de modernaste och mest välutrustade i Chile. Förutom egna vingårdar har man långtidskontrakt med många odlare, och man har tillgång till druvor från 350 egendomar. En stor andel av vingårdarna odlas numera med ekologiska metoder, och ett stort miljöengagemang präglar firman som är certifierad som »Carbon Neutral«, den första i Latinamerika.

**Vinet** De Martino Single Vineyard Las Cruces kommer från området Cachapoal, sydväst om Santiago.

Här har man valt ut en specifik vingård vid namn Las Cruces. Stockarna är 60-70 år gamla och oympade. De växer som *bush vines*, dvs som små buskar och utan att vara uppbundna. Vinet består av ca 65% malbec och 35% carmenère, men i vingården är stockarna planterade huller om buller och det finns också några oidentifierade druvsorter här, som ingår i vinet. Druvorna skördades vid optimal mognad och jästes sedan med en lång macereringsperiod. Därefter fick vinet ligga på franska barriquer i 14 månader innan vinet klarats och buteljerats. Producenten rekommenderar att lagra vinet 5-7 år. Det kan då uppstå mognadsfällning i flaskan, vilken avlägsnas bäst genom att dekantera vinet.

**Karaktär** Single Vineyard Las Cruces har en mycket mörk, tät rödsvart färg. Doften är ung och koncentrerad med mogen frukt och komplexitet. Smaken är mycket fyllig, smakrik och koncentrerad med mörk frukt och fatkaraktär. God, lång eftersmak.

**Serveras** vid 16-18°C. Single Vineyard Carmenère är utmärkt till både nöt- och viltkött. Prova gärna till en älggryta eller en stek.

**Lagring** Vinet är ungt och vinner på ytterligare cirka 5 års lagring.

SE WWW.DOMAINE.SE ELLER SEPARAT PRISLISTA FÖR PRIS, FÖRPACKNING OCH VARUNUMMER.

Domaine Wines AB

Tel 08-546 107 00 • E-mail info@domaine.nu • Internet www.domaine.nu