De Martino

De Martino La Cancha Cabernet Sauvignon est une expression élégante et structurée de l'Isla de Maipo , offrant un équilibre entre des fruits mûrs comme la cerise , des nuances herbacées et des tanins finement polis. Son nom, "La Cancha", rend hommage à l'histoire du vignoble, anciennement un terrain de football avant d'être planté de Cabernet Sauvignon en 1999.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Single Vineyard La Cancha Cabernet Sauvignon 2018

Maipo, Chili

Région et Vignobles

Situé dans la sous-région **Isla de Maipo**, au sein de la célèbre **vallée du Maipo**, le vignoble repose sur des terrasses alluviales avec des sols riches en **graviers et dépôts sableux**, idéaux pour la culture du Cabernet Sauvignon. Ces sols drainants favorisent une croissance équilibrée des vignes, produisant des fruits concentrés et complexes.

Le climat de l'**Isla de Maipo** est de type **méditerranéen**, influencé par les brises fraîches du Pacifique, qui modèrent les températures chaudes de la journée. Ces variations thermiques préservent l'acidité des raisins et enrichissent leur complexité aromatique, créant des vins à l'équilibre parfait entre maturité et fraîcheur.

Vinification

Les raisins pour **La Cancha** sont récoltés à la main, égrappés, et subissent une **macération à froid de cinq jours** pour intensifier l'extraction des arômes et de la structure. La fermentation se fait spontanément en cuves inox avec des levures indigènes, préservant l'authenticité du fruit.

Après fermentation, le vin reste sur ses peaux pendant **17 jours**, assurant une extraction profonde de la couleur et des saveurs. La fermentation malolactique se termine en cuve sur une période de **60 jours**, après quoi le vin est élevé pendant un total de **19 mois** : **5 mois en barriques françaises** et **14 mois dans de grands foudres en bois**. Cet élevage équilibre la structure du vin et met l'accent sur la pureté plutôt que sur l'influence du bois.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec des reflets grenat.
- **Nez** : Arômes de **cerises mûres**, d'**épices poivrées** et de subtiles notes herbacées, complétés par des touches d'**écorce d'arbre** et de **feuilles séchées**.
- **Bouche** : Moyennement corsée à corsée, avec un cœur juteux de **fruits rouges** , des tanins crémeux et polis. L'acidité vive apporte de la fraîcheur, tandis que la finale est longue, harmonieuse et subtilement épicée.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Single Vineyard La Cancha Cabernet Sauvignon 2018

Le Saviez-Vous ?

Le nom du vignoble, **La Cancha**, se traduit par "Le Terrain" et fait référence à son histoire en tant que terrain de football avant d'être planté de Cabernet Sauvignon en **1999**. Ce clin d'œil historique ajoute un charme unique à un vin profondément enraciné dans son terroir.

Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée avec sauce chimichurri** : Les notes herbacées et épicées du vin enrichissent les saveurs de la sauce, tandis que sa structure s'harmonise avec la richesse du bœuf.
- **Gigot d'agneau rôti au romarin et à l'ail** : Les qualités terreuses et herbacées du vin s'accordent parfaitement avec les saveurs savoureuses de l'agneau.
- **Risotto aux champignons et au thym** : L'acidité et les tanins polis équilibrent la richesse et l'umami du plat.
- **Chocolat noir avec une pincée de sel de mer** : Les épices subtiles et les saveurs de fruits mûrs du vin complètent l'amertume et la douceur du chocolat.

93 Robert Parker

Robert Parker (RP) : 93 Points (2018)

The textbook 2018 Single Vineyard La Cancha is a serious Cabernet Sauvignon that matured in a 5,000-liter foudre and two barriques for 15 months. It's fresh, nuanced and complex and comes from a massal selection, which seems to provide depth and complexity. 6,828 bottles were filled in October 2019.