

De Martino

De Martino Viejas Tinajas Cinsault est une expression unique et vibrante de la vallée de l'Itata , au Chili, élaborée exclusivement à partir de raisins de Cinsault et rendant hommage aux anciennes traditions viticoles du pays. Ce vin se distingue par ses arômes de fruits rouges éclatants , ses nuances florales et une minéralité terreuse capturant l'essence du terroir de Guarilihue.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Cinsault

Viejas Tinajas Cinsault 2021

Itata Valley, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de l'Itata**, située dans le sud du Chili, est l'une des plus anciennes régions viticoles du pays, avec des vignobles datant du XVIe siècle. Les raisins de ce vin proviennent du village de **Guarilihue**, situé à **22 kilomètres de l'océan Pacifique**, bénéficiant ainsi d'un **climat maritime frais**.

Le vignoble, planté en **1982**, est constitué de vignes conduites en **gobelet**, une méthode traditionnelle adaptée aux conditions de culture en sec. Les sols, principalement composés de **granite**, offrent un excellent drainage et confèrent au vin sa minéralité unique. Ces conditions, combinées à l'influence côtière, donnent des raisins à l'acidité vive et aux saveurs concentrées, idéales pour produire des vins expressifs et centrés sur le terroir.

Vinification

Ce vin rend hommage aux traditions viticoles de la vallée de l'Itata, en utilisant des **amphores centenaires (tinajas)**, utilisées dans la région depuis le milieu du XVIe siècle. Les raisins sont **récoltés à la main** et **égrappés**, et les baies entières sont placées dans les amphores, où elles subissent une **fermentation semi-carbonique spontanée**. Cette méthode permet de préserver les saveurs fruitées et les arômes délicats du Cinsault.

Après la fermentation, le vin repose dans les amphores tout l'hiver. Les vins de goutte et de presse sont ensuite assemblés, et la fermentation malolactique se termine au printemps avant la mise en bouteille. Cette approche minimaliste met en valeur la pureté du vin et son lien avec ses racines historiques.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Viejas Tinajas Cinsault 2021

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis éclatant, d'intensité moyenne.
- **Nez** : Parfumé et expressif, avec des arômes de **fruits rouges**, de **zeste d'agrumes** et de **violettes**, accompagnés de nuances fumées rappelant le granite.
- **Bouche** : Légère et structurée, avec un cœur de fruits rouges intenses. Les tanins fins et l'**acidité vive** apportent un équilibre, tandis que la minéralité issue des sols granitiques ajoute de la profondeur et de la complexité. La finale est longue et persistante, avec une touche de terre savoureuse.

Le Saviez-Vous ?

L'utilisation des **amphores** pour la fermentation et l'élevage de ce vin reflète une technique qui remonte aux débuts de la viticulture chilienne, dès **1551**. Ces contenants traditionnels en terre cuite permettent une oxygénation douce, renforçant la pureté du vin et préservant ses arômes fruités vibrants.

Accords Mets et Vins

- **Plateaux de charcuterie et fromages affinés** : L'acidité et le profil fruité du vin équilibrent la richesse des viandes séchées et complètent les notes savoureuses des fromages.
- **Côtelettes d'agneau grillées aux herbes** : La minéralité et les tanins fins équilibrent les saveurs terreuses de l'agneau et des herbes fraîches.
- **Ratatouille** : Les arômes de fruits rouges et de fleurs du vin s'harmonisent avec les saveurs douces et savoureuses des légumes méditerranéens.
- **Thon poêlé avec glaçage aux agrumes** : Les notes de zeste d'agrumes et l'acidité vive s'accordent magnifiquement avec la richesse délicate du thon.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2020)

The 2020 Viejas Tinajas Cinsault was produced with grapes from 35-year-old, ungrafted and dry-farmed vines in Guarilihue in Coelemu. It's from a warmer year and has higher ripeness than in past years, 13% alcohol and mellow acidity. Like in the past, the destemmed but uncrushed grapes underwent a natural carbonic maceration in amphorae without any added products (yeasts or sulfur). The wine spent the winter in those amphorae, and after malolactic, in the spring, it was bottled unfiltered with a little sulfur. The nose mixes wild berries and herbs and is very expressive, and the palate is medium-bodied and balanced with fine-grained tannins and a tasty finish.