

# De Martino

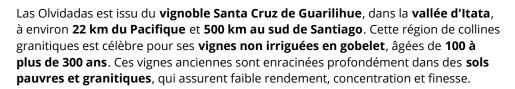
Témoignage vivant de l'histoire viticole du sud chilien, Las Olvidadas assemble des cépages ancestraux issus de vignes centenaires, pour livrer un rouge pur, vibrant et plein de charme rustique.



# Las Olvidadas Guarilihue Mezcla Tinta 2021

Itata Valley, Chili

### Région et vignobles



Le climat est méditerranéen frais à influence côtière, avec des hivers pluvieux et des étés secs, parfaits pour préserver l'acidité naturelle des raisins. La densité de plantation élevée (5 100 pieds/ha) et l'agriculture traditionnelle sans intrants synthétiques favorisent une viticulture de grande précision, centrée sur la biodiversité et l'identité du lieu.

### Vinification

Ce vignoble est en coplantation de 80 % País et 20 % San Francisco, un cépage rouge rare et presque oublié. Les raisins sont récoltés à la main, puis égrappés à l'aide d'une zaranda, outil traditionnel en bois et bambou localement utilisé pour séparer les baies des rafles. Une partie des rafles est conservée pour la fermentation.

La fermentation est spontanée, en cuvons ouverts, avec des levures indigènes exclusivement. Le chapeau est travaillé en douceur par foulage au pied (pisoneos). Aucun sulfite n'est ajouté, ni à la vinification, ni à l'élevage, ni à la mise. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques anciennes, sans collage ni filtration. La production est ultra-limitée : 3 456 bouteilles et 50 magnums ont été élaborés.

## Notes de dégustation

- Robe : Rouge rubis d'intensité moyenne, limpide et éclatante.
- Nez: Arômes floraux subtils, fruits rouges croquants, herbes sauvages et légères notes terreuses.
- **Bouche:** Attaque juteuse, corps moyen, acidité vive et tannins texturés. Belle tension minérale due au sol granitique, avec une finale longue, élégante et florale.





Alcool:13,00 %

Composition: 80% Pais







## Las Olvidadas Guarilihue Mezcla Tinta 2021

### Le saviez-vous?

« Las Olvidadas » signifie « les oubliées », en référence à la fois aux cépages anciens comme San Francisco et aux pratiques viticoles ancestrales du sud du Chili. Cette cuvée incarne l'engagement de la famille De Martino à sauvegarder le patrimoine viticole chilien, en travaillant les vignes comme le faisaient les générations précédentes.

### Accords Mets & Vins

- **Filet de porc rôti au romarin et poivre rose** Les fruits rouges et les herbes du vin s'accordent avec l'aromatique du plat.
- Salade de betteraves et fromage de chèvre frais L'acidité vive équilibre la douceur terreuse des légumes et la richesse du fromage.
- **Empanadas aux champignons sauvages** L'umami se marie avec la structure et le caractère rustique du vin.
- Aubergines grillées, tahini et grenade Les notes florales et l'acidité soutiennent les textures fumées et acidulées.

# 94 Hotolika pi

#### Robert Parker (RP): 94 Points (2021)

The red blend 2021 Old Vines Series Las Olvidadas was produced with a blend of 80% País and 20% San Francisco from vines in Guarilihue planted in 1905 according to the registry, but some plants can be even older; these are the oldest vines they have in the property. It fermented in 1,000-liter vats with full clusters (100% for the first time) and indigenous yeasts and matured in neutral oak barrels for 14 months. It finished with 13% alcohol and good freshness and mellow acidity. There was an earthy and wild touch when I first put my nose in the glass, hints of smoke and meat but definitely cleaner than the previous vintage. It's a more civilized expression of the wild and characterful, a little rustic but characterful. It has an austere palate with grip and some grainy tannins that call for food. 2,547 bottles were filled in June 2022.



