

SAUVIGNON BLANC CIPRESES VINEYARD 2023



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

BRILLANTE - CONCENTRADO - MINERAL - CLIMA FRESCO - COLECCIONABLE

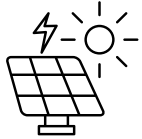
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marin, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es **un mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizo, franco arcilloso, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 22 años de edad sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico. Bajos rendimientos (25hl/ha).
- Cosechado a mano y seleccionado a principios de abril.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- El mosto se escurre para la fermentación y permanece macerado en frío durante 18 horas.
- Fermentado en acero inoxidable a 9-12°C.
- El 27% del blend es envejecido en barricas neutras durante 4 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Sólo jugo.

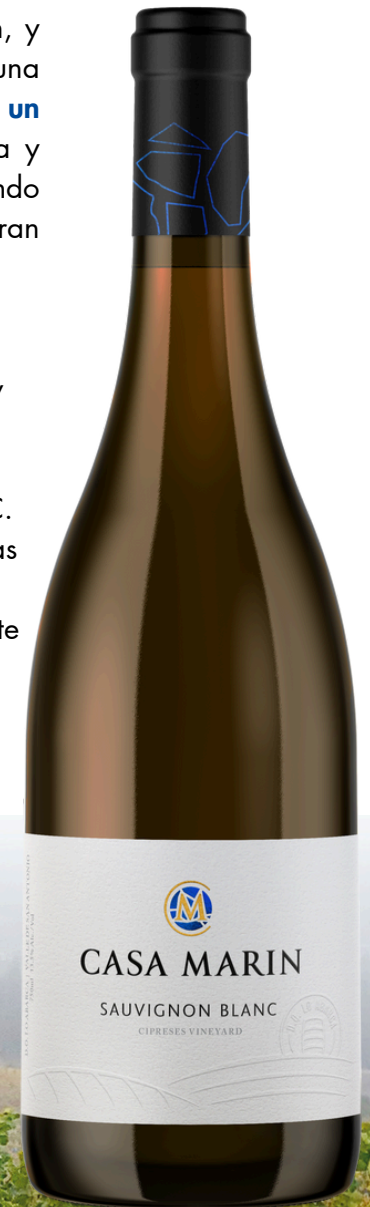
Alcohol 13% - Azúcar residual 1,3g/l - pH 3,1 - Acidez total 7,3g/l

NOTA DE CATA

Brillante y picante, el Sauvignon Blanc 'Cipreses' de Casa Marin 2023 rebosa aromas cítricos, manzana verde y hierbas frescas. En el paladar, la acidez fresca complementa los sabores de lima, maracuyá y un toque de mineralidad, lo que lleva a un final refrescante y vibrante. Potencial de guarda de min. 12-15 años.

PUNTAJES

Tim Atkin: 95 puntos
Robert Parker: 94 puntos
Descorchados: 95 puntos



CHARDONNAY JERÓNIMO VINEYARD 2022

ELEGANTE - EQUILBRADO - MINERAL - CLIMA FRESCO - GRAN POTENCIAL DE GUARDA



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

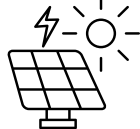
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marín, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Plantado en enero de 2019, este es nuestro primer Chardonnay.
- Cuarteles con lecho de roca calcárea y suelo de piedra caliza y granito.
- Bajos rendimientos (20hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado a mediados de marzo.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



Alcohol 12,5%

ELABORACIÓN DEL VINO

- Sólo se fabricaron 510 botellas.
- Sin maceración.
- Prensa con racimo completo.
- Parcialmente fermentado en acero inoxidable y acabado en roble francés.
- El 100% de la crianza se realiza en barricas neutras durante 18 meses con fermentación maloláctica parcial.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Sólo jugo.

NOTA DE CATA

Nuestro Chardonnay Jerónimo Vineyard 2022 ofrece elegantes aromas de cítricos y manzana verde, complementados con un refinado bouquet de ralladura de limón y flores blancas, con una sutil mineralidad y un toque de pedernal. En boca, con una acidez vibrante y sabores en capas de pera y frutas con cuesco, se obtiene un vino versátil, complejo y estructurado que sugiere un excelente potencial de envejecimiento. Marida muy bien con mariscos y platos ligeros.

PUNTAJES

Tim Atkin: 93 puntos



ROSE MIRAMAR NORTE VINEYARD 2021



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

FRESCO - MINERAL - SALINO - CRUJIENTE - CLIMA FRESCO - VERSÁTIL

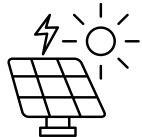
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marin, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 16 años sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Nuestros cuarteles de mayor elevación (285 msnm) con exposición directa a la fría brisa del océano.
- Bajos rendimientos (25 hl/ha).
- Cosechado a mano y seleccionado a principios de abril y finales de mayo.
- Máxima media diurna de 20 °C y mínima nocturna de 8 °C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- Una mezcla de Pinot Noir, Garnacha, Syrah y Riesling diseñada para tener un contenido de alcohol bajo y una acidez alta.
- Racimo entero prensado y fermentado en frío en acero inoxidable.
- Pinot y Riesling cofermentados a principios de abril.
- Syrah y garnacha cofermentadas a finales de mayo.
- Reposo sobre lías finas durante 2,5 meses.
- Elaboración de vino de baja intervención. Sin ajuste de ácido, sin chaptalización. Sólo jugo.

Alcohol 11,5% - Azúcar residual 5,2g/l - pH 3,1 - Acidez total 8,7g/l

NOTA DE CATA

Proveniente de un clima extremadamente frío, nuestro Casa Marin Miramar Norte Rosé 2021 tiene una amplia acidez natural y una expresión honesta de frescura distintiva y carácter vibrante. fresco, exótico, mineral, salino y único.

PUNTAJES

Tim Atkin: 92 pts
La Cav: 93 pts
Descorchados: 94 pts



PINOT NOIR LITORAL VINEYARD 2021



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

BRILLANTE - ELEGANTE - ESTRUCTURADO - CLIMA FRESCO - DIGNO DE EDAD

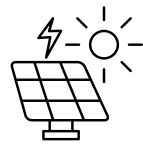
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marin, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 22 años de antigüedad sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Bajos rendimientos (25hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado a mediados de abril.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- 5% racimo completo.
- Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable a 17-22°C.
- Dos prensados manuales diarios.
- 100% envejecido en barrica usada durante 14 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Sólo jugo.

NOTA DE CATA

Elegante y refinado, el Pinot Noir 'Litoral' de Casa Marin 2021 presenta aromas de cerezas brillantes y frutos rojos, con notas de arándanos frescos y un toque ahumado. Los sabores son distintivos, realzados por una acidez firme y una textura suave. En boca muestra un perfil bien estructurado con sabores persistentes de frutos rojos y un final persistente y equilibrado. Este vino demuestra una excelente capacidad de envejecimiento de hasta 10-15 años.

Alcohol 13,5% - Azúcar residual 2,0g/l - pH 3,6 - Acidez total 5,5g/l

PUNTAJES

Tim Atkin: 95 puntos
Robert Parker: 92 puntos
James Suckling: 92 puntos



SYRAH LITORAL VINEYARD 2013



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

ELEGANTE - COMPLEJO - MINERAL - ESPECIADO - ACIDEZ ESTRUCTURADA - EVOLUCIONADO - CLIMA FRÍO

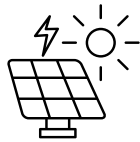
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marin, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- 4° cosecha de roca calcárea con grietas y suelo granítico.
- Bajos rendimientos (25hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado a finales de mayo.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- Fermentación espontánea en acero inoxidable durante 10 días a 20-25°C.
- Maceración de 4 semanas con 1 pisoneo y 2 remontajes al día.
- 100% envejecido en barrica usada durante 16 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Sólo jugo.
- Uva despalillada.

Alcohol 12% - Azúcar residual 2,73g/l - pH 2,82 - Acidez total 8,66g/l

NOTA DE CATA

Nuestro Litoral Vineyard Syrah 2013 presenta un rico bouquet de frutas oscuras como mora y ciruela, realzado por notas especiadas de pimienta negra y matices ahumados. En boca tiene mucho cuerpo, taninos bien integrados y desarrollados, que ofrece sabores de bayas maduras, terroso y un final mineral persistente. La alta acidez y la estructura refinada del vino, influenciadas por el clima fresco de la costa, crean un perfil armonioso, complejo y sofisticado. Listo para beber ahora o guardar hasta 2028.

PUNTAJES

Tim Atkin: 93 puntos
James Suckling: 96 puntos
Lo mejor de San Antonio



SAUVIGNON GRIS ESTERO VINEYARD 2023

CON CUERPO - ACIDEZ FRESCA - FRAGANTE - MINERAL - CLIMA FRESCO - FÁCIL DE BEBER



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

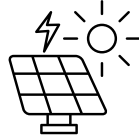
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marín, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura media de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Tiempo de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 22 años de antigüedad sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Bajos rendimientos (25hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado en la última semana de marzo.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- Despalillado y prensado suave sin maceración.
- Fermentación espontánea en acero inoxidable a 9-12°C.
- Acabado con levadura comercial en barrica.
- 100% crianza en barricas neutras de 500L sobre lías finas durante 10 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización, sin clarificación. Sólo jugo.

Alcohol 14% - Azúcar residual 1,9g/l - pH 3,3 - Acidez total 6,3g/l

NOTA DE CATA

Sedoso y elegante, el 'Estero' Sauvignon Gris es singularmente poderoso con sabores que llenan la boca de uva madura, melocotón, espárragos y ruibarbo, complementados con aromas florales y especiados, y un toque de roble francés ahumado. Tiene una gran estructura y una acidez fresca, proporcionando un final fresco, limpio e impecable. Beberlo joven o dejarlo envejecer hasta los 10 o 12 años.

PUNTAJES

James Suckling: 90pts - 2022
Tim Atkin: 93pts - 2019
Decanter: 92pts - 2019



RIESLING MIRAMAR VINEYARD 2023

ELEGANTE - SECO - MINERAL - ÁCIDO - EQUILIBRADO - CLIMA FRÍO - POTENCIAL DE GUARDA



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

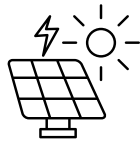
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marín, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 19 años sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Bajos rendimientos (26hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado en la última semana de marzo.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- Prensa suave de racimos enteros.
- Sin maceración.
- Fermentado en acero inoxidable a 7-12°C.
- Fermentación larga y lenta sobre lías finas.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización, sin clarificación. Sólo jugo.

Alcohol 12% - Azúcar residual 6,1g/l - pH 3,0 - Acidez total 8,3g/l

NOTA DE CATA

Con un estilo seco y perfectamente equilibrado, nuestro Riesling Miramar 2023 muestra una acidez natural refrescante y una mineralidad impresionante. Presenta fragancias de limón, flor de naranjo, manzana, lías y mandarina, dando paso a un paladar de notas sutilmente dulces de sorbete y albaricoque caramelizado. La textura es refinada y precisa, resaltando la mineralidad y acidez distintivas de Lo Abarca. Con su perfil aromático, mineral y ácido, este vino envejecerá con gracia, brindando disfrute ahora y la promesa de una maduración a largo plazo.

PUNTAJES

Tim Atkin: 94 puntos



GEWURZTRAMINER CASONA VINEYARD 2021

DELICADO - FLORAL - EQUILIBRADO - CLIMA FRESCO - MINERAL - SUTIL



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

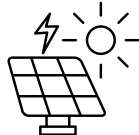
D.O. LO ABARCA

Fundada por María Luz Marín, la primera enóloga de Chile, D.O. Lo Abarca es una denominación exclusiva de Viña Casa Marín, y desde 2018 es considerada como **uno de los Crus de Chile**. A sólo 4 km del fresco océano pacífico, D.O. Lo Abarca tiene una temperatura promedio de maduración de **13,7°C** y una máxima de **1100 GDD (Temperatura de crecimiento)**. D.O. Lo Abarca es un **mosaico de viñedos**, con pendientes de 6° a 35° en todas direcciones y suelos diversos: calizos, franco arcillosos, granito, arena y volcánicos antiguos que abarcan elevaciones de 35 a 285 msnm. Como resultado, el viñedo de **37ha** se divide en **57 bloques**, creando un terroir único y diverso. Los rendimientos naturalmente bajos de **4.000 kg/ha (25 hl/ha)** dan como resultado vinos con gran concentración, alta acidez natural y una calidad excepcional.

VITICULTURA

- Cuarteles de 20 años sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Bajos rendimientos (15hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado en la primera semana de abril.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.

100%
RENOVABLE
ENERGÍA



100%
Vegano



ELABORACIÓN DEL VINO

- Maceración en frío de 12 horas seguida de un prensado suave de 3 horas.
- Fermentado en acero inoxidable a 12-14°C con levadura R3.
- Fermentación de 3 semanas sobre lías finas.
- 100% barrica envejecida en roble francés usado durante 2 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización, sin clarificación. Sólo jugo.

Alcohol 13,5% - Azúcar residual 3,44g/l - pH 3,35 - Acidez total 6,4g/l

NOTA DE CATA

Casona Vineyard Gewurztraminer 2021 se destaca por sus notas de frutas y flores maduras, que muestran el clima fresco de la región en su viva acidez. Esta es una representación elegante y sofisticada de Gewurztraminer, con un cuerpo medio, la esencia floral se ve realzada por un toque especiado. Gracias a su acidez e intensidad aromática puedes beberlo joven o envejecer hasta 12 años.



PUNTAJES

Tim Atkin: 93 puntos

