

# CARTAGENA SAUVIGNON BLANC 2023

AROMÁTICO - FRESCO - AGRIDULCE - HIERBASO - CÍTRICO - CLIMA FRÍO - MINERAL

## CARTAGENA

Cuando María Luz Marín, **la primera enóloga mujer de Chile**, pasaba sus veranos en Lo Abarca, a menudo viajaba a caballo a la vecina **Cartagena**. La histórica costa Cartagena es conocida como **'el litoral de los poetas'** y **'un lugar de descanso para los amantes'** debido a su belleza y herencia cultural. Poetas como Pablo Neruda o Vicente Huidobro pasaron gran parte de sus vidas aquí. La etiqueta de Casa Marín Cartagena refleja esto: el borde de la etiqueta representa una página de papel rasgada y el estilo de la tipografía resalta la tipografía y la composición. En Chile y en todo el mundo, nuestra línea Cartagena **es reconocida por su excepcional valor**. Toda la fruta para estos vinos proviene de áreas con **exposición directa al Océano Pacífico**, aportando acidez natural, salinidad y equilibrio, perfectos para vinos completos y refinados. Todos los vinos de esta línea han recibido más de 90 puntos tanto de Robert Parker como de James Suckling. Este es nuestro vino para que nuestra gente disfrute de la belleza y la cultura, un lugar de descanso para los amantes.

## VITICULTURA

- De nuestros bloques más altos del viñedo, que están directamente expuestos a la fresca brisa del Océano Pacífico.
- El suelo es una mezcla de arcilla, arena y caliza.
- Cosecha manual y selección a principios de marzo.
- Rango de temperatura diurna de 15°C.

100%  
Vegano

## VINIFICACIÓN

- Despalillado y prensado suavemente durante 3 horas.
- Sin maceración.
- Fermentado en acero inoxidable a bajas temperaturas.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización, sin clarificación. Solo jugo.

## NOTA DE CATA

El Sauvignon Blanc Cartagena 2023 destaca por su nariz perfumada de hierbas delicadas, pimienta blanca, lima, cebollín y hojas verdes. De color amarillo plateado, es más amplio, jugoso y cítrico en boca. Reflejando el clima fresco de la región, su bajo pH y la intensidad aromática le otorgan un gran potencial de envejecimiento. Se puede beber joven o dejarlo envejecer hasta 8 años.

Alcohol 13% - Azúcar residual 2.1 g/l - pH 3.3 - Acidez total 6.4 g/l



## QUÉ DICEN LOS CRÍTICOS

Tim Atkin: 93pts