



CARTAGENA

RIESLING

BY CASA MARIN



COSECHA	2016
VARIEDAD DE UVA	100% Riesling
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA

VISTA	Amarillo pajizo.
NARIZ	En nariz muestra notas sutiles de piel de naranja, manzanas verdes, duraznos confitados y un toque de Jazmín.
PALATE	Es sedoso al paladar y de gran volumen, en combinación con aromas frescos y minerales.

VITICULTURA

Edad de las parras	16 años
Rendimiento por hectárea	4 toneladas por hectárea
Suelo	Arenoso (82%) y Granito (18%)
Clima	Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 28 ° C. Se producen nieblas matinales y heladas durante la primavera. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas a mano según su perfil del suelo durante la segunda y tercera semana de abril obteniendo granos crujientes con una gran acidez. Debido a muchos días de nieblas de la mañana y las bajas temperaturas en abril, unos racimos se vieron afectadas por la pudrición noble (botrytis).

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican a mano dejando un pequeño porcentaje de botrytis cinerea, separando materiales orgánicos no deseados. Para el mosto se presan las bayas suavemente durante 3 horas. El jugo se enfría hasta 5 grados para luego separarlo de las lías. Se fermenta a 12 ° C con levaduras comerciales durante 2.5 semanas. La fermentación se interrumpió a fin de dejar azúcar residual. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13%	8,55g/l	3,07	7,24g/l

PREMIOS

LA CAV	91 pts
JAMES SUCKLING	90 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	10°C
Cuando beber	Puedes beberlo ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.
Maridaje	Este vino aromático con su divertida combinación de una acidez fresca y algo de azúcar residual, puede ser servido como un aperitivo con un delicioso ceviche o cualquier otro tipo de pescados o mariscos. Además, es el mejor amigo para comida picante como por ejemplo un delicioso curry tailandés.