

CARTAGENA

Cartagena es la línea más vendida de Casa Marín. En Chile y en el mundo es reconocida por su excelente relación precio calidad. Todos los vinos han recibido sobre 90 puntos por Robert Parker y James Suckling. Variedades: Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Garnacha/Syrah y Pinot Noir.

Casa Marín es una bodega exclusiva ubicada en el pueblo de Lo Abarca, a solo 4 km del Océano Pacífico. Este microclima tiene una temperatura promedio de 14°C en la estación de crecimiento y una precipitación anual de 200 mm durante el invierno.

RIE SL I N G 2 0 1 8

Esta variedad alemana no es muy conocida en Chile, pero ha mostrado excelentes resultados cuando se produce en climas fríos. En nuestros viñedos el 60% de las uvas cosechadas provienen de laderas de suelos graníticos, el otro 40% provienen de suelos arenosos ubicados en las áreas más bajas del viñedo. De un paladar sedoso con un gran volumen y acidez refrescante, la cual deja la boca salivar. Un vino que invita a servirse otra copa.

VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. Prensado suave con racimo completo durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y trasegado de las lías. El vino fermenta con algunos solidos a 12-14°C con levadura comercial por 3 semanas. La fermentación se detiene de forma natural para balancear la relación de azúcar y acidez. El vino no tiene paso por barrica. Sin corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	13,45g/l	2,83	8g/l

Temperatura de servicio: 10°C

Potencial de guarda: Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un gran potencial de envejecimiento. Puede beberlo joven o dejarlo envejecer hasta 8 años.

Wine Advocate	92+ pts
Descorchados	92 pts

