

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.

SAUVIGNON BLANC 2019

Nuestro Cartagena Sauvignon Blanc esta producido con las uvas que provienen de los cuarteles más altos de nuestro viñedo, con una exposición directa al Océano Pacifico. Es en esta área las temperaturas no bajan tanto en la noche como en los cuarteles más los que son afectados por heladas. Esto provoca un micro clima especial que hace que las parras produzcan naturalmente no más de 5 a 6 toneladas por hectárea. El suelo está constituido por marga (una mezcla compuesta de arcilla, arena y caliza).

VINIFICACIÓN

Estas uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. Se realizo una maceración en frio por 8 horas. La fermentación ocurre a 14-15° C durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable. Después de la fermentación se descartan las borras gruesas y el vino descansa con las lías finas durante 2 meses. Sin corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,06g/l	3,34	5,61g/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.

La Cav	93 pts
Wine Advocate	91 pts

