CARTAGENA

BY CASA MARIN

PINOT NOIR

COSECHA	2017
VARIEDAD DE UVA	100% Pinot Noir
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marin y Maria Luz Marin
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA

VISTA	Rojo rubí opaco
NARIZ	Muy expresivo mostrando notas de frutas rojas con café, tobacco delicado, cuando el vino oxigena, se emite aromas de pétalos de rosa.
PALATE	Delicado y mineral. Su excelente equilibrio y estructura significa que tiene un increíble potencial de guarda.

VITICULTURA

Edad de las parras	17 años
Rendimiento por hectárea	4,2 toneladas por hectárea
Suelo	Arena (tierra) arcillosa.
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. Mañanas frías con días nublados son normales, las heladas son recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Sin lluvia durante la temporada de cultivo, riego por goteo.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas a mano durante la tercera semana de marzo con la idea de hacer un blend destacando una agradable frescura en el paladar.

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican manualmente, separando materiales orgánicos no deseados. Resultando fruta muy limpia y sana. No se aplastan, solo se despalillan. La mayor parte es macerada en frío antes de la fermentación durante 1 semana. El vino fermenta con levaduras comerciales a 18-24 ° C durante 12 días, con dos pisoneas manuales por día. Antes de que se complete la fermentación, el vino se transfiere por gravedad a las barricas de roble francés donde las lías se agitan durante 1 mes. La MLF es espontánea. 50% del vino se mantuvo en depositos de acero inoxidable y 50% en barricas de roble durante 14 meses, no se utiliza roble nuevo. Sin adición de ácido o productos de clarificación.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	2,29g/l	3,56	5g/l

PREMIOS	Descorchados: 91 pts Mesa de Cata La Cav: 91 pts Robert Parker : 92 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	No tenga miedo de servir este vino un poco más frío. Nosotros recomendamos 12°c.