CARTAGENA

BY CASA MARIN

RIESLING

COSECHA	2017
VARIEDAD DE UVA	100% Riesling
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	Amarillo pajizo.
NARIZ	Confitura de duraznos, sorbete de limón, y toques a canela.
PALATE	Un vino bien balanceado, con gran volumen en boca. Su mineralidad se acopla perfectamente con un leve toque de dulzor. Un vino bien logrado.

VITICULTURA

Edad de las parras	17 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 las primeras semanas de marzo obteniendo granos crujientes con una gran acidez. La cosecha se adelantó con un mes.

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican a mano dejando un pequeño porcentaje de botrytis cinerea, separando materiales orgánicos no deseados. No se macera en frio. Para el mosto se prensan 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%	8,49g/l	3,10	6,71g/l

PREMIOS

Descorchados: 92 pts
Robert Parker : 89 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 aromatico con su divertida combinacion de una acidez