



# CARTAGENA

PINOT NOIR

BY CASA MARIN



<b>COSECHA</b>	2013
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Pinot Noir
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Valle de San Antonio
<b>ENOLOGOS</b>	Felipe Marín y María Luz Marín
<b>CUANDO BEBER</b>	Para beber ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.

## NOTAS DE CATA

<b>VISTA</b>	Rojo violáceo, joven y brillante.
<b>NARIZ</b>	Apenas el vino es abierto aparecen intensos aromas florales y a frutos rojos.
<b>PALATE</b>	En el paladar se siente liviano y fresco, con una acidez viva y refrescante, otorgándole mayor profundidad al vino.

## VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	13 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	5 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Arena (tierra) arcillosa.
<b>Clima</b>	Clima costero, la viña está ubicada a 4 km del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 27°C. Las heladas y nieblas de la mañana se producen en primavera y principios del verano. No se esperan precipitaciones durante la temporada de cultivo.
<b>Método de cosecha</b>	Las uvas son cosechadas a mano durante la última semana de Marzo, con la intención de hacer una mezcla que entregue fruta fresca y nítida con una sensación de 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 3 días. El vino fermenta con levaduras comerciales a 18-24 ° C durante 12 días, con tres pisoneas 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. 100% del vino se mantuvo en barricas de roble durante 10 meses, no se utiliza roble nuevo. Sin adición de ácido o productos de clarificación.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	2,24g/l	3,45	5,89g/l

## PREMIOS

<b>LA CAV</b>	90 pts
<b>ROBER PARKER</b>	90 pts

## RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	Servir a 12°C.
<b>Cuando beber</b>	Puedes beberlo ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.
<b>Maridaje</b>	Un gran tinto de verano! También delicioso con un salmón chileno de la región de los lagos o cualquier otro pescado graso. ¿Te gusta la comida italiana? Este vino es el compañero ideal para una gran variedad de pastas y pizzas. Para los amantes de la carne, sugerimos carnes blancas como el pollo o el cerdo.