

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.

PINOT NOIR

2018

Viña Casa Marín produce 4 tipos de Pinot Noir distintos procedentes de diferentes cuarteles dentro de nuestros viñedos en Lo Abarca. Cartagena Pinot Noir puede ser descrito como lo más afrutado y fresco de los cuatro, las uvas provienen principalmente de viñedos ubicados en suelos arcillosos que fueron cosechadas dos semanas antes que los otros Pinot Noir de Viña Casa Marín.

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican manualmente, separando materiales orgánicos no deseados. Resultando fruta muy limpia y sana. No se muelen, solo se despallan. El vino fermenta con levaduras comerciales a 18-24 ° C durante 12 días, con dos remontajes por día. Antes de que se termine la fermentación el 50% del vino se transfiere por gravedad a barricas usadas de roble francés donde pasa 12 meses. El 50% restante se mantuvo en depósitos de acero inoxidable para mantener su frescura y juventud. Sin corrección de acidez o productos de clarificación.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	1,74g/l	3,56	4,92g/l

Temperatura de servicio: 12°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
Decanter	92 pts
Tim Atkin	90 pts

