



CARTAGENA

SAUVIGNON BLANC BY CASA MARIN



COSECHA	2015
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Blanc
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora, pero excelente para guardar hasta 8 años de acuerdo a su gusto personal.

NOTAS DE CATA

VISTA	Amarillo plata
NARIZ	Presenta aromas salinos intensos, perfume a pomelo y cítricos maduros. Se complementa con tonos a hierbas frescas, espárragos y mango verde.
PALATE	En el paladar este vino muestra una acidez nítida y movediza, logrando como resultado un vino fresco, persistente y muy equilibrado.

VITICULTURA

Edad de las parras	15 años
Rendimiento por hectárea	6 toneladas por hectárea
Suelo	Granito.
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 27°C. Se producen nieblas matinales y mucho viento durante el día. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas a mano de acuerdo a su estado de madurez y perfil del suelo, durante la última semana de marzo y primera semana de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. La mayor parte se macera en frío durante 18 horas y después se prensan suavemente durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y trasegado de las lías. Fermentación con levaduras comerciales a 14-15°C durante tres semanas. Después de la fermentación se deja el vino descansar junto con las lías finas durante varios meses. Sin corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	2,59g/l	3,26	6,86g/l

PREMIOS

DECANTER (UK)	Medalla de Plata
DESCORCHADOS	93 pts
LA CAV	92 pts
JAMES SUCKLING	92 pts
ROBERT PARKER	90 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	Entre 9 y 11°C
Cuando beber	Puedes beberlo ahora o en 5 años más de acuerdo a tu gusto personal.
Maridaje	Su acidez fresca y Buena estructura en boca hace que este vino sea muy amigable con la comida. Es delicioso tomarlo durante un día caluroso de verano o en un maridaje con ensaladas frescas, queso de cabra y todo tipo de mariscos y pescados.