



# CARTAGENA

## SAUVIGNON BLANC BY CASA MARIN



<b>COSECHA</b>	2016
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Sauvignon Blanc
<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 5 años más de acuerdo a tu gusto personal.

### NOTAS DE CATA

<b>VISTA</b>	Amarillo opaco.
<b>NARIZ</b>	Perfume a cítricos maduros, mango verde y ají naranjo.
<b>PALATE</b>	Sabores a fruta blanca de acidez media, buena consistencia en boca. Ideal como aperitivo.

### VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	16 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	5,7 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Granito.
<b>Clima</b>	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.
<b>Método de cosecha</b>	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 presan suavemente durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y trasegado de las lías. Después de la fermentación se deja el vino descansar junto con las lías finas durante un par de meses. Sin corrección de acidez.

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
14,5%	1,67g/l	3,21	6,07g/l

### PREMIOS

<b>DESCORCHADOS</b>	92 pts
<b>JAMES SUCKLING</b>	91 pts
<b>TIM ATKIN</b>	91 pts
<b>LA CAV</b>	91 pts

### RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 9 y 11°C
<b>Cuando beber</b>	Puedes beberlo ahora o en 5 años más de acuerdo a tu gusto personal.
<b>Maridaje</b>	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.