



# CARTAGENA

PINOT NOIR

BY CASA MARIN



<b>COSECHA</b>	2016
<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 rubí opaco
<b>NARIZ</b>	vino fragante con notas a chocolate con cerezas ácidas, caramelo, muffin de arándanos y grosellas rojas.
<b>PALATE</b>	Vino de buena concentración, notas a tarta de moras y frutos rojos, una rica acidez que otorga al vino notable profundidad.

## VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	16 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	4,7 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Arena (tierra) arcillosa.
<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 28°C. Mañanas frías con días nublados son normales, las heladas son recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Sin lluvia durante la temporada de cultivo, riego por goteo.
<b>Método de cosecha</b>	Las uvas son cosechadas a mano durante la última semana de marzo con la idea de hacer un blend destacando una agradable 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 despallan. 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 dos pisoneas manuales 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 12 meses, no se utiliza roble nuevo. Sin adición de ácido o productos de clarificación.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
14,5%	2,54g/l	3,53	5,51g/l

## PREMIOS

Descorchados: 91 pts

## RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	No tenga miedo de servir este vino un poco más frío. Nosotros recomendamos 12°C.
<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.