



CARTAGENA

PINOT NOIR

BY CASA MARIN



COSECHA	2015
VARIEDAD DE UVA	100% Pinot Noir
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA

VISTA	Rojo con nota burdeos.
NARIZ	La nariz es fragante con aromas frutales de frambuesa madura, ligera frutilla y cereza roja. Además especias y notas ahumadas.
PALATE	En boca es agradable con taninos suaves, firmes y bien casados con la fruta. Buena boca media, largo y cálido en retrogusto.

VITICULTURA

Edad de las parras	15 años
Rendimiento por hectárea	5 toneladas por hectárea
Suelo	Arena (tierra) arcillosa.
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 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.
Método de cosecha	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 10 meses, no se utiliza roble nuevo. Sin adición de ácido o productos de clarificación.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14,0%	2,39g/l	3,36	6,23g/l

PREMIOS

LA CAV	92 pts
JAMES SUCKLING	90 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	No tenga miedo de servir este vino un poco más frío. Nosotros recomendamos 12°C.
Maridaje	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.