



# CARTAGENA

GEWURZTRAMINER BY CASA MARIN



<b>COSECHA</b>	2016
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Gewurztraminer
<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 pálido
<b>NARIZ</b>	Nariz perfumada a flores blancos, jengibre y frutas como pera y durazno blanco.
<b>PALATE</b>	Se presenta suave al paladar, con una gran concentración de fruta, es grande y agradable. Su estilo es off-dry.

## VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	16 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	4 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Arcilla y 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 durante la primera semana de abril, donde buscamos las notas florales y especiadas. Fruta muy limpio con fruta madura y una buena textura.

## VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. La mayor parte se macera en frío durante 24 horas y después se prensan suavemente durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y trasegado de las lías. El vino fermenta con algunos sólidos a 12-14°C con levadura comercial por 3 semanas. La fermentación se interrumpió a fin de dejar azúcar residual. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
14%	2,69g/l	3,66	4,28g/l

## PREMIOS

<b>JAMES SUCKLING</b>	90 pts
<b>DESCORCHADOS</b>	90 pts
<b>LA CAV</b>	89 pts

## RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	10°C
<b>Cuando beber</b>	Puedes beberlo ahora o en 5 años más de acuerdo a tu gusto personal.
<b>Maridaje</b>	Si te gusta la comida tailandesa, hindú o árabes, este Gewurztraminer es el vino ideal para un maridaje perfecto!