



CARTAGENA

GARNACHA/SYRAH BY CASA MARIN



COSECHA	2015
VARIEDAD DE UVA	69% Garnacha, 31% Syrah
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 15 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA	
VISTA	Rojo violáceo
NARIZ	Notas a violetas, lavanda y arándanos verdes, un toque balsámico que aporta gran complejidad.
PALATE	En boca es un vino fresco y jugoso, de una acidez nítida, mineral. Posee una pureza que asombra.

VITICULTURA	
Edad de las parras	4 años
Rendimiento por hectárea	6 toneladas por hectárea
Suelo	Depósitos marinos.
Clima	Clima costero, la viña está ubicada a 4 km del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 27°C. Las heladas y nieblas de la mañana se producen en primavera y principios del verano. No se esperan precipitaciones durante la temporada de cultivo.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas a mano durante la última semana de abril y la primera semana de mayo.

VINIFICACIÓN	Las uvas se clasifican manualmente, se aplastan y despalillan. El vino fermenta naturalmente a 24°C con dos remontajes y un pisoneo manual por día, seguida por una maceración post fermentativa durante 3 semanas. Finalmente, se transfiere el vino por gravedad a las barricas de roble francés donde descansa durante 18 meses, no se utiliza roble nuevo.
--------------	--

ESPECIFICACIONES TECNICAS				
ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL	
13,5%	1,94g/l	3,27	6.19g/l	

PREMIOS				
Tim Atkin	93 pts	James Suckling	90 pts	
Descorchados	94 pts	La Cav	92 pts	
Robert Parker	91 pts			

RECOMENDACIONES	
Temperatura de servicio	Servir a 14°C.
Maridaje	Va muy bien con cordero patagónico y cualquier otro tipo de carne roja. Por otra parte, la alta acidez de este vino permite maridarlo excelentemente con todo tipo de platos especiados.