

CARTAGENA



Cartagena es la línea más vendida de Casa Marín. En Chile y en el mundo es reconocida por su excelente relación precio calidad. Todos los vinos han recibido sobre 90 puntos por Robert Parker y James Suckling. Variedades: Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Garnacha/Syrah y Pinot Noir.

Casa Marín es una bodega exclusiva ubicada en el pueblo de Lo Abarca, a solo 4 km del Océano Pacífico. Este microclima tiene una temperatura promedio de 14°C en la estación de crecimiento y una precipitación anual de 200 mm durante el invierno.

COASTAL RED 2016

La Syrah y la Garnacha proviene de un viñedo nuevo, plantada en 2011 en el mismo valle de Lo Abarca. Los viñedos están plantados en una ladera empinada con orientación hacia el norte. Este vino es la primera cosecha de la Garnacha. Los viñedos están en un clima marítimo por la cercanía del mar. Además, están plantados en suelos 100% calcáreos con depósitos marinos.

VINIFICACIÓN

Frutas seleccionadas al momento de llegar a la bodega, luego despallilladas y molidas. Sin maceración, después empieza una fermentación espontánea sin el uso de levaduras comerciales. La Garnacha y el Syrah fueron co-fermentados. Se hacen 2 remontajes al día. Una vez terminada la fermentación se realiza una maceración por una semana. El vino se descuba a barricas usadas en donde permaneció 18 meses con las lias finas. El blend está compuesto de 72% Syrah y 28% Garnacha.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,59g/l	3,27	6g/l

Temperatura de servicio: 14°C

Potencial de guarda: Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un gran potencial de envejecimiento. Puede beberlo joven o dejarlo envejecer hasta 10 años.

Decanter	91 pts
Wine Advocate	91 pts
Descorchados	90 pts