

# 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.

## GEWÜRZTRAMINER 2022

Esta variedad fue registrada por primera vez en el pequeño pueblo de Tramin en el Tirol italiano, hoy en día es reconocido como una cepa del sur de Alemania y de Alsacia en el norte de Francia. La Gewurztraminer es otra cepa desconocida en Chile. Nuestro Gewurztraminer proviene de los cuarteles ubicados en las partes bajas y planas de nuestro viñedo donde predominan los suelos arcillosos.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan la tercera semana de marzo y son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. Más tarde pasan a despallado seguido de prensado suavemente durante 3 horas. El jugo fermenta a 12-14°C durante 3 semanas y queda sobre sus lías por 6 meses. Sin corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,9g/l	3,3	5,6g/l

Temperatura de servicio: 10°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 8 años.

