

CARTAGENA

Cartagena es la línea más vendida de Casa Marín. En Chile y en el mundo es reconocida por su excelente relación precio calidad. Casa Marín es una bodega exclusiva ubicada en el pueblo de Lo Abarca, a solo 4 km del Océano Pacífico.

Con una tonalidad rojo carmesí, este vino presenta intensas notas a frutos rojos maduros, una acidez presente y balanceada y un cuerpo redondo en boca debido a su guarda en barrica.

P I N O T N O I R 2 0 2 0

Viña Casa Marín produce 4 tipos de Pinot Noir procedentes de diferentes cuarteles dentro de nuestros viñedos en Lo Abarca. Cartagena Pinot Noir puede ser descrito como el más afrutado y fresco de los cuatro. Las uvas provienen principalmente de viñedos ubicados en suelos arcillosos que fueron cosechados dos semanas antes que los otros Pinot Noir de Viña Casa Marín.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó en etapas desde la primera hasta la última semana de marzo. Con una cosecha y selección manual, este vino fue macerado por 1 semana en frío. Se juntaron mostos de distintos cuarteles de Lo Abarca y, después se realizó una fermentación a baja temperatura. Finalmente, la mezcla pasó 12 meses en barricas francesas usadas.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	2,4g/l	3,7	5,0g/l

RECOMENDACIONES:

Temperatura de servicio: 12°C

Maridaje:

Tabla de quesos cremosos, carnes Blancas como pavo con salsa de frutos rojos.

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.

