

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.

Este Pinot Noir tiene un color rojo carmesí, con intensas notas de frutos rojos maduros y flores. La acidez es media-alta, bien equilibrada y su cuerpo es redondo, debido a su guarda en barrica.

PINOT NOIR 2022

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

VINIFICACIÓN

La cosecha se realizó a mano durante la primera semana de marzo. Las uvas se clasificaron manualmente, separando materiales orgánicos no deseados, resultando fruta muy limpia y sana. La fruta fue despallilló y más tarde pasó por prensado. La fermentación se realizó en cubas de acero inoxidable donde se realizaron 2 remontajes diarios. Solo 10% del vino tuvo guarda en barricas usadas de roble francés por un periodo de 8 meses, el resto se mantuvo en depósitos de acero inoxidable para mantener su frescura y juventud. Sin corrección de acidez o productos de clarificación.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	3,2g/l	3,6	5,2g/l

Temperatura de servicio: 12°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.

