

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.

Tiene un tono amarillo brillante, con aromas de flores blancas, fruta de hueso madura y una sutil nota de petróleo. En boca muestra una acidez suave y jugosa.

RIESLING 2023

Esta variedad alemana no es muy conocida en Chile, pero ha mostrado excelentes resultados cuando se produce en climas fríos. Las uvas cosechadas provienen de un tipo de suelo calcáreo con depósitos marinos. De un paladar sedoso con un gran volumen y acidez refrescante, la cual deja la boca salivar, es definitivamente un vino que invita a servirse otra copa.

VINIFICACIÓN

Uva cosechada a mano durante la primera semana de abril. 50% de la fruta se prensa con racimo completo y el otro 50% se despalilla y luego se prensa. Se fermenta en estanque de acero 100% inoxidable a baja temperatura. La fermentación se detiene antes de quedar totalmente seco. Sin corrección de acidez. Apto para veganos.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	7,4g/l	3,1	7,3g/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.



CASA  MARIN

CARTAGENA

RIESLING | LO ABARCA 2022 | 750ML
D.O. SAN ANTONIO VALLEY | RESERVA
WINE OF CHILE

Desde Cartagena se informa que los vientos del Océano Pacífico han llegado a los viñedos costeros impulsando la creación de vinos muy frescos, con notas minerales.