

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.

PINOT NOIR

2019

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 última semana de marzo. Las uvas se clasificaron manualmente, separando materiales orgánicos no deseados. Resultando fruta muy limpia y sana. El 15 % no tiene despallado, pasando el racimo completo a maceración carbónica y el 75% restante se despalló y se transportó a la cuba. El vino comienza con una fermentación con levaduras naturales a 18-24 ° C y más tarde se agregó levadura comercial. Con remontajes diarios durante la fermentación, no se hicieron pisoneos. No tiene paso por barrica, el 100% 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
14%	1,84g/l	3,79	4,35g/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.

