

# 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.

## RIESLING

2021

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. Un vino que invita a servirse otra copa.

### VINIFICACIÓN

Uva cosechada a mano durante la primera semana de abril. Racimo pasa por maquina despalladora para más tarde ir a un prensado suave durante 3 horas. Se fermenta con algunos solidos a 12-14°C con levadura comercial por 3 semanas. Se realizó remontaje para mezclar las lías con el mosto a medida que iba fermentando. La fermentación se detiene de forma natural para balancear la relación de azúcar y acidez. No tiene paso por barrica. Sin corrección de acidez. Apto para veganos.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	11,20g/l	2,94	8,49g/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.

