



CASA MARIN

SAUVIGNON GRIS ESTERO



COSECHA	2016
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Gris
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Ahora o en 10 años más.

NOTAS DE CATA

VISTA	Amarillo pajizo.
NARIZ	En nariz es especiado y floral, sobresalen notas a pomelo y fruta blanca. Después de unos minutos de oxigenación salen aromas a limón confitado y toques de caramelo.
PALATE	Un vino sedoso y elegante, muy equilibrado y de larga persistencia en boca, posee notas a ruibarbo y frutas blancas bañadas con jugo de cítricos, un vino de personalidad única.

VITICULTURA

Edad de las parras	16 años
Rendimiento por hectárea	3,5 toneladas por hectárea
Suelo	Granito con capas arenosas
Clima	Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15° centígrados durante el mes más cálido de la temporada de crecimiento. Mañanas frías con días nublados son normales, las heladas son recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Sin lluvia durante la temporada de cultivo, riego por goteo.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas durante la última semana de marzo, primera semana de abril. El momento de cosecha es muy importante para esta variedad, ya que si se cosecha temprano o un poco tarde, se verá reflejado en la calidad del vino final.

VINIFICACIÓN

Las uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. La mayor parte se macera en frío durante 18 horas y después se prensan suavemente durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y es trasegado de las lías. 50% de la fermentación es espontánea con temperaturas de 15-18° C en barricas de roble francés de 500lt. Después de la fermentación se deja el vino descansar junto con las lías durante dos semanas. El otro 50% fermenta en estanques de acero inoxidable con levaduras comerciales a menor temperatura. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14,5%	5,44g/l	3,27	5,78g/l

PREMIOS

ROBERT PARKER, WINE ADVOCATE	91 pts
-------------------------------------	--------

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	10°c
Cuando beber	Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un excelente potencial de guarda. Puedes beberlo ahora o en 10 años más.
Maridaje	Gracias a su gran estructura, un poco de azúcar residual y su fresca acidez, este vino se puede maridar idealmente con ostras, aunque con los años nos hemos dado cuenta que este vino es excelente para maridar también con pescados grasos acompañados de salsas condimentadas, comida asiática y platos agrícolos. Pruébalo y se sorprenderá.