



CASA MARIN

GEWURZTRAMINER CASONA



COSECHA	2016
VARIEDAD DE UVA	100% Gewurztraminer
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marin y Maria Luz Marin
CUANDO BEBER	Este es un gran ejemplo de un vino seductor y fino que puede ser disfrutado para tomar de inmediato, o en 6 años más.

NOTAS DE CATA

VISTA	Color pálido pajizo.
NARIZ	Nariz perfumada a flores silvestres, pimienta blanca y jengibre.
PALATE	En boca es fresco y sutil, con un acidez limpio y equilibrado de buen volumen, termina con un toque mineral salino.

VITICULTURA

Edad de las parras	16 años
Rendimiento por hectárea	2 a 3 toneladas por hectárea
Suelo	Arcilloso
Clima	Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 28 ° C. Se producen nieblas matinales y heladas durante la primavera. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas durante la primera semana de abril, donde buscamos las notas florales y especiadas. Fruta muy limpio con fruta madura y una buena textura.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados. Maceración pre-fermentación en frío por 24 horas seguido por una prensa suave de 3 horas. La temperatura del vino se baja a 5 grados seguida por un desborra de las lías. El vino fermenta con algunos solidos a 12-14°C con levadura R3 por 3 semanas. Después la fermentación se hace batonage por 3 semanas. No hay corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14,1%	2,47g/l	3,29	5,7g/l

PREMIOS

DESCORCHADOS	93pts
LA CAV	90 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 6 años más de acuerdo a tu gusto personal.
Maridaje	Si te gusta la comida tailandesa, india y árabe, este Gewurztraminer es la combinación perfecta! Anda muy bien con platos picantes, pero también se puede maridar con un postre como torta o strudel de manzana.