



CASA MARIN

SYRAH LITORAL



COSECHA	2013
VARIEDAD DE UVA	100% Syrah
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 10 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA

	Para los amantes de Syrah, este vino es una versión inesperada de un Syrah chileno. Es la perfecta reflexión del Terroir de Lo Abarca, un Syrah de clima frío.
VISTA	Rojo púrpura con tonos violáceos intensos.
NARIZ	Nariz dulce y especiada a la vez. Aroma sutil balsámico, lavanda y violetas.
PALATE	Paladar limpio de pureza superior, textura media, mineral y movedizo, la acidez es intensa, filose con sabores a arándano y olivos.

VITICULTURA

Edad de las parras	4 años
Rendimiento por hectárea	4 toneladas por hectárea
Suelo	Calcáreo
Clima	Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C 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 a mano durante las primeras dos semanas de mayo.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados. No se aplastar, simplemente se despalillan. No tiene maceración en frío. Fermentación espontánea a 20 - 25°C, durante 10 días, con tres pisoneas manuales por día más un remontaje diario. El vino se macera post-fermentación por 3 semanas antes de ser transferido a barricas de roble francés donde se queda 7 meses. No hay barrica nueva son todas barricas del segundo uso o más antiguo. No hay filtración o corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	1,39g/l	3,33	6,27g/l

PREMIOS

DESCORCHADOS	96 pts – Mejor de San Antonio
TIM ATKIN	93 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	15-16°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	Va muy bien con jamón crudo (serrano o Parma), cordero o cualquier otro tipo de carne roja. Por otra parte, la alta acidez de este vino permite maridarlo excelentemente con todo tipo de platos altamente especiados y salados.