



CASA MARIN

RIESLING MIRAMAR



COSECHA	2015
VARIEDAD DE UVA	100% Riesling
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Para beber ahora o en 15 años más de acuerdo a tu gusto personal.

NOTAS DE CATA

VISTA	Amarillo intenso, brillante y traslúcido, con ribetes dorados.
NARIZ	En nariz muestra una gama de intensos aromas frescos de limón y flor de naranjo con elegantes aromas de grosella amarilla. Aparecen algunas notas sutiles a gasolina, característica típica de la variedad.
PALATE	En boca tiene un dulzor delicado, perfectamente equilibrado, con una acidez natural y sorprendente mineralidad. Todo esto va de la mano con un final persistente y largo.

VITICULTURA

Edad de las parras	15 años
Rendimiento por hectárea	5 toneladas por hectárea
Suelo	Granito.
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 a mano durante la segunda y tercera semana de abril obteniendo granos crujientes con una gran acidez. Debido a muchos días de nieblas de la mañana y las bajas temperaturas en abril, unos racimos se vieron afectadas por la pudrición noble (botrytis).

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican a mano dejando un pequeño porcentaje de botrytis cinerea, separando materiales orgánicos no deseados. Para el mosto se prensan las bayas suavemente durante 3 horas. El jugo se enfría hasta 5 grados para luego separarlo de las lías. Se fermenta a 12 ° C con levaduras comerciales durante 2,5 semanas. El vino se fermenta hasta el final. Sin adición de ácido o productos de clarificación

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13%	4,69g/l	3,05	7,46g/l

PREMIOS

DESCORCHADOS	93 pts
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	92 pts
DECANTER (UK)	92 pts
JAMES SUCKLING	91 pts
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 15 años más de acuerdo a tu gusto personal.
Maridaje	Este vino aromático con su divertida combinación de una acidez fresca y algo de azúcar residual, puede ser servido como un aperitivo con un delicioso ceviche o cualquier otro tipo de pescados o mariscos. Además, es el mejor amigo de la comida picante como por ejemplo un delicioso curry tailandés.