



CASA MARIN

SAUVIGNON GRIS ESTERO



COSECHA	2015
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Gris
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

VISTA	Amarillo pálido con ribetes plateados, vibrante y joven.
NARIZ	En nariz se perciben aromas dulces y seductores a madreSelva, combinado con pomelos y otras notas cítricas. A medida que el vino se oxigena aparecen notas especiadas a pimienta blanca y cardamomo entre otras.
PALATE	En boca impresiona su estructura, marcada por una fuerte acidez que refresca el paladar. En una primera impresión el vino es muy mineral seguida de una sensación avocada, suave y sedosa. Este vino es maravillosamente equilibrado, versátil y te invita a beber más de una copa.

VITICULTURA

Edad de las parras	15 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 recogidas durante la última semana de marzo, primera semana de abril. El momento es muy importante para esta variedad, cosechar un día antes o un día después, se verá reflejado en el resultado final del vino.

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 trasegado de las lías. 50% fermentación espontánea a 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% se deja fermentar en estanques de acero inoxidable con levaduras comerciales. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	6,22g/l	3,35	6,59g/l

PREMIOS

TIM ATKIN	93 pts
DESCORCHADOS	92 pts
JAMES SUCKLING	92 pts
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 agrídulces. Pruébalo y se sorprenderá.