



CASA MARIN

Casa Marín es nuestra línea premium de vinos finos. Considerados unos de los mejores vinos de clima frío del país y del mundo con numerosos premios internacionales.

Casa Marín es una bodega exclusiva ubicada en el pueblo de Lo Abarca, a solo 4 km del Océano Pacífico. Este microclima tiene una temperatura promedio de 14°C en la estación de crecimiento y una precipitación anual de 200 mm durante el invierno.

RIESLING

MIRAMAR VINEYARD 2018

"Miramar", se refiere a un área de colinas empinadas dentro de nuestro viñedo con vistas al océano Pacífico. Los suelos constan principalmente de piedra caliza y granito. Es aquí donde se produce nuestro Riesling Miramar. Este es un vino perfecto para ser envejecido gracias a su acidez natural de aprox. Este Riesling seco es jugoso y fresco con toques de albaricoques caramelizados que equilibran la mineralidad y acidez natural.

VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican a mano la segunda a tercera semana de abril, dejando un pequeño porcentaje de botrytis cinerea, separando materiales orgánicos no deseados. La uva se prensa con racimo completo (sin despallillar ni macerar) 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 3-4 semanas. El vino se fermenta hasta el final dejando el vino resultante casi seco. Sin corrección de acidez o retoques enológicos.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12,5%	8,6g/l	3,2	7,05g/l

Temperatura de servicio: 10°C

Potencial de guarda: Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un gran potencial de envejecimiento. Puede beberlo joven o dejarlo envejecer hasta 8 años.

Descorchados	94 pts
Tim Atkin	93 pts
Wine Advocate	93 pts

