



CASA MARIN

RIESLING MIRAMAR



| | |
|-------------------------------|---|
| COSECHA | 2016 |
| VARIEDAD DE UVA | 100% Riesling |
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN | Valle de San Antonio |
| ENOLOGOS | Felipe Marin y Maria Luz Marin |
| 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 | Nariz dulce y floral con aromas de chirimoya recién cortado, damasco y piña. |
| PALATE | En boca es jugoso, fresco y sutil, con una acidez limpia y sorprendente mineralidad. Todo esto va de la mano con un final persistente y largo. |

VITICULTURA

| | |
|---------------------------------|---|
| Edad de las parras | 16 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% | 2,99g/l | 3,05 | 6,49g/l |

PREMIOS

| | |
|-----------------------|---|
| LA CAV | 93 pts – Primer lugar otras cepas blancas |
| JAMES SUCKLING | 90 pts |
| TIM ATKIN | 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 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. |