



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.

SAUVIGNON BLANC CIPRESES VINEYARD 2019

La edad de las viñas de los viñedos Cipreses es de 19 años. Las uvas se cosechan manualmente durante la primera semana de abril, de los mejores bloques de nuestros viñedos. Debido a los pobres suelos de piedra caliza y granito y los vientos fríos de la corriente de Humboldt, los rendimientos promedio son máximo 4.000kg/ha (25hl/ha). Los vinos son conocidos por su elegante acidez, mineralidad pura y hermoso equilibrio.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan a mano, separándolas de los materiales verdes no deseados. Luego, el mosto se macera en frío durante 24 horas y después se prensa suavemente durante 3 horas. Luego el jugo se enfría a 5 grados y se separa de las lías. La fermentación ocurre entre 9-12 °C en tanques de acero inoxidable. Después de la fermentación, el vino descansa con las lías finas durante 2 meses. Sin adición de ácidos o productos de clarificación. No tiene contacto de barril.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,54g/l	3,2	3,72g/l

Temperatura de servicio: 9 - 11°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 10-12 años.

Tim Atkin	94 pts
La Cav	93 pts
Descorchados	95 pts

