



# CASA MARIN

## PINOT NOIR LITORAL

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>COSECHA</b>                | 2013   |
| <b>VARIEDAD DE UVA</b>        | 100% Pinot Noir  |
| <b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b> | Valle de San Antonio   |
| <b>ENOLOGOS</b>               | Felipe Marin y Maria Luz Marin   |
| <b>CUANDO BEBER</b>           | Este es un gran ejemplo de un vino seductor y fino que puede ser disfrutado para tomar de inmediato, o en 10 años más. |

### NOTAS DE CATA

|               |  |
|---------------|--|
| <b>VISTA</b>  | Rojo oscuro intenso con ribetes color granate.   |
| <b>NARIZ</b>  | Coctel de berries levemente confitados, pétalos de rosa.   |
| <b>PALATE</b> | Taninos sedosos llevan a una estructura elegante. Tiene un final largo que permanece en boca, apareciendo las frutas rojas y el final salino en el retrogusto. |

### VITICULTURA

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Edad de las parras</b>       | 13 años  |
| <b>Rendimiento por hectárea</b> | 5 toneladas por hectárea   |
| <b>Suelo</b>                    | Limoso, arenoso.   |
| <b>Clima</b>                    | El clima Costero, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 27°C. Se producen nieblas matinales y heladas durante primavera. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento. |
| <b>Método de cosecha</b>        | Las uvas son cosechadas a mano durante la primera semana de abril.   |

### VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados. No se aplastan, simplemente se despalillan. Son maceradas en frío antes de la fermentación durante 3 días. Fermentación espontánea a 22-25°C, durante 10 días, con tres pisoneas manuales por día. Antes de que se complete la fermentación, el vino se transfiere por gravedad dentro de las barricas de roble francés donde las lías se agitan durante un mes. El vino se conserva durante 12 meses en roble francés de los cuales no hay barricas nuevas, esto para conservar sus propiedades afrutadas. No se filtra, sin corrección de acidez.

### ESPECIFICACIONES TECNICAS

|                |                        |           |                     |
|----------------|------------------------|-----------|---------------------|
| <b>ALCOHOL</b> | <b>AZÚCAR RESIDUAL</b> | <b>PH</b> | <b>ACIDEZ TOTAL</b> |
| 14,5%          | 2,29g/l                | 3,44      | 5,59g/l             |

|                |                                     |                  |
|----------------|-------------------------------------|------------------|
| <b>PREMIOS</b> | <b>DESCORCHADOS</b>                 | 91 pts           |
|                | <b>JAMES SUCKLING</b>               | 91 pts           |
|                | <b>ROBERT PARKER, WINE ADVOCATE</b> | 91 pts           |
|                | <b>LA CAV</b>                       | 92 pts           |
|                | <b>SAKURA AWARDS (JAPAN)</b>        | Medalla de Plata |

### RECOMENDACIONES

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Temperatura de servicio</b> | 13°C   |
| <b>Cuando beber</b>            | Entre 2 y 10 años  |
| <b>Maridaje</b>                | Va deliciosamente con salmón chileno de la región de los lagos o cualquier otro pescado graso ¿Te gusta la comida italiana? Este vino es un compañero perfecto para una gran variedad de pastas y pizzas. Para los amantes de la carne, sugerimos carnes blancas como el pollo o el cerdo. |

