



# CASA MARIN

## SAUVIGNON BLANC CIPRESES

<b>COSECHA</b>	2015
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Valle de San Antonio
<b>ENOLOGOS</b>	Felipe Marin y Maria Luz Marin
<b>CUANDO BEBER</b>	Para beber ahora, pero tiene un gran potencial de envejecimiento.

<b>NOTAS DE CATA</b>	
<b>VISTA</b>	Amarillo pálido con tintes verdosos.
<b>NARIZ</b>	Extremadamente seductora, una mezcla de piedra y cóctel de frutas verdes. Aromas a pasto verde, manzana verde, limón de Pica, ortiga y toques herbáceos.
<b>PALATE</b>	En el paladar es fresco y amplio, de acidez alta, sabores salinos, cítrico, herbáceo, de buena persistencia y balance mostrando una delicadeza única.

### VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	15 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	5-6 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Suelo calcáreo
<b>Clima</b>	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.
<b>Método de cosecha</b>	Las uvas son cosechadas especialmente a mano, a partir de 7 pequeños bloques diferentes en función de su perfil de suelo. Tratamos de cosechar cuando las bayas están crujientes y no demasiado maduras.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se clasifican manualmente cuando llegan a la bodega y antes de ser procesadas, eliminando materiales orgánicos no deseados. Luego se maceran en frío durante 24 horas para después prensar suavemente durante 3 horas. El jugo se enfría hasta 5 grados y luego se separa de las lías. La fermentación ocurre a 12-14 °C durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable. El vino permanece con las lías finas durante un par de meses. 5 % de la mezcla se envejece en barricas de roble francés. Sin adición de ácidos.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	3,62g/l	3,27	5,85g/l

<b>PREMIOS</b>	<b>WINE &amp; SPIRITS (USA)</b>	95 pts - Top 100 best wines of the year
	<b>DECANTER</b>	TOP 50 BEST WINES IN THE WORLD
	<b>MARCELO COPELLO</b>	95 pts
	<b>DESCORCHADOS</b>	95 pts
	<b>JAMES SUCKLING</b>	93 pts
	<b>LA CAV</b>	91 pts

### RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	Entre 9°-11°C
<b>Cuando beber</b>	Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un excelente potencial de guarda. Puedes beberlo ahora o en 8 años más de acuerdo a tu gusto personal.
<b>Maridaje</b>	La acidez fresca y buena estructura hace que este vino sea muy versátil. Delicioso para disfrutar en un día caluroso de verano junto con ensaladas frescas, queso de cabra y todo tipo de pescados y mariscos.

[www.casamarin.cl](http://www.casamarin.cl)

