



CASA MARIN

SAUVIGNON BLANC CIPRESES



COSECHA	2016
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Blanc
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marin y Maria Luz Marin
CUANDO BEBER	Para beber ahora, pero tiene un gran potencial de envejecimiento.

NOTAS DE CATA

VISTA	Pálido con tintes verdosos.
NARIZ	Extremadamente seductora, una mezcla de piedra mojada y apio recién cortado. Aromas a pimentones amarillos, pie de maracuyá y delicadas notas herbáceas.
PALATE	El paladar es fresco y equilibrado, de acidez pura que hace salivar, sabores minerales persistentes, mucha fruta. Elegancia.

VITICULTURA

Edad de las parras	16 años
Rendimiento por hectárea	4,7 toneladas por hectárea
Suelo	Suelo calcáreo
Clima	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.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas especialmente a mano, a partir de 6 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. Sin adición de ácidos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	1,8g/l	3,25	5,85g/l

PREMIOS

DESCORCHADOS	96 pts
TIM ATKIN	94 pts
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	Entre 9°-11°c
Cuando beber	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.
Maridaje	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.