



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.

ROSÉ

MIRAMAR NORTE 2020

Las vides de Miramar Norte tienen 15 años. Están expuestas a un clima de la costa, con mañanas frías y días nublados, heladas recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Este es un rosé hecho con Syrah de clima extremadamente frío, con acidez natural, no tiene ningún tipo de clarificante, lo cual lo hace un vino muy honesto en su expresión. Su estilo es fresco, exótico, único, atractivo que invita a seguir bebiendo. Mineral, Salino, seductor y de calidad superior.

VINIFICACIÓN

Se cosechó el 13 de abril a degustación de baya, cosecha manual. Se seleccionó en mesa vibradora; el 100% fue prensado con racimo completo. No tiene maceración. Se fermentó a baja temperatura, emulando fermentación de vino blanco para que no pierda el perfil aromático. No se agregaron productos enológicos para llegar al tono de color que tiene el vino.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	9,90g/l	3,03	7,47g/l

Temperatura de servicio: 9 - 10°C

