



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 2020

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

Cosecha: manual a fines de marzo. Selección de uvas manual. Se realiza una maceración por 24 horas. Fermentación ocurre entre los 9-12 °C en recipientes de acero inoxidable. Envejecimiento: 90% en acero oxidable con lías por 4 meses desde abril a agosto y 10% en roble francés por cuatro meses. Sin corrección de acidez

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,94g/l	3,23	6,87g/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.

Decanter	96 pts
Tim Atkins	96 pts
Robert Parker	95 pts
Descorchados	94 pts

