



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.

GEWÜRZTRAMINER CASONA VINEYARD 2021

La edad de los viñedos Casona es de 20 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

Las uvas se seleccionan a mano, separando materiales orgánicos no deseados. Maceración pre-fermentación en frío por 12 horas, seguido por una prensa suave de 3 horas. La temperatura del vino se baja a 5 grados, seguida por una desborra de las lías. El vino fermenta con algunos sólidos a 12°-14°C con levadura R3 por 3 semanas. 100% de la mezcla estuvo en barrica de roble francés por 2 meses. No se usó barrica nueva. No hubo corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	3,44g/g/l	3,35	6,40g/l

Temperatura de servicio: 10°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.

Tim Atkins

: 93 pts.

