



# CASA MARIN

## PINOT NOIR LO ABARCA HILLS



<b>COSECHA</b>	2011
<b>VARIEDAD DE UVA</b>	100% Pinot Noir
<b>DENOMINACIÓN DE ORIGEN</b>	Valle de San Antonio
<b>ENOLOGOS</b>	Felipe Marin y Maria Luz Marin
<b>CUANDO BEBER</b>	Este es un gran ejemplo de un vino seductor y fino que puede ser disfrutado para tomar de inmediato, o en 10 años más.

### NOTAS DE CATA

<b>VISTA</b>	Rojo oscuro intenso con ribetes color granate (presagia buen envejecimiento).
<b>NARIZ</b>	Mora silvestre, arándanos maduros, toques a café frappe, algo de tierra húmeda que otorga un rico y elegante abanico de perfumes.
<b>PALATE</b>	Una boca suave y amable, pero de mucha complejidad, es elegante, y tiene una larga persistencia final. Apto para la guarda.

### VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	11 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	5 toneladas por hectárea
<b>Suelo</b>	Calcáreo con depósitos marinos
<b>Clima</b>	El clima Costero, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 27°C. Se producen nieblas matinales y heladas durante primavera. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento.
<b>Método de cosecha</b>	Las uvas son cosechadas a mano durante la segunda semana de abril.

### VINIFICACIÓN

Se cosecha a mano cuando las uvas están en una madurez óptima en gamelas de 18kg. Todos los racimos pasan por una rigurosa selección manual en mesa vibradora, se despalilla y macera en frío por 4 días. Fermentación espontánea con tres pisoneas manuales por día. Antes de secarse, se descuba a barricas francesas (20% barricas nuevas), la mayoría son de segundo uso. Batoneo de borras por 6 meses. El vino se conserva durante 12 meses en barricas francesas, 20% son barricas nuevas y 80% son barricas del segundo uso. No se filtra, sin corrección de acidez.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
13,5%	1,87g/l	3,6	4,99g/l

### PREMIOS

<b>DESCORCHADOS</b>	93 pts
<b>ROBERT PARKER</b>	94 pts – Mejor vino del valle San Antonio
<b>DECANTER (UK)</b>	90 pts - Silver Medal
<b>JAMES SUCKLING</b>	92 pts
<b>TIM ATKIN</b>	91 pts
<b>LA CAV</b>	90 pts

### RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	entre 12 y 13°C
<b>Cuando beber</b>	Entre 4 y 12 años
<b>Maridaje</b>	Va deliciosamente con salmón chileno de la región de los lagos o cualquier otro pescado graso ¿Te gusta la comida italiana? Este vino es un compañero perfecto para una gran variedad de pastas y pizzas. Para los amantes de la carne, sugerimos carnes blancas como el pollo o el cerdo.