



CASA MARIN

Casa Marín Iconos es nuestra línea Ultra 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.

SYRAH MIRAMAR VINEYARD 2012

Este Syrah es probablemente la mejor expresión de nuestro terruño. Este es un Syrah procedentes de un clima verdaderamente frío. Debido a las bajas temperaturas y a las nieblas costeras, el Syrah de Lo Abarca tiene dificultades para la maduración, lo que se traduce un vino de baja graduación alcohólica y alta acidez. Para los amantes del Syrah, esta es probablemente una versión un tanto inesperada. Este vino es el reflejo perfecto del terruño de Lo Abarca.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados (hojas y pudriciones). No se muelen, simplemente se despallan, los granos son seleccionados nuevamente en otra mesa seleccionadora. No tiene maceración en frío. Fermentación espontánea a 20-25°C durante 10 días, con un pisoneo manual por día, más un remontaje diario. El vino se macera post-fermentación por 5 semanas, antes de ser transferido a barricas de roble francés donde se queda 24 meses. 35% son barricas nuevas y 65% barricas del segundo a cuarto uso. No hay filtración o corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	1,54g/l	3,23	6,54g/l

Temperatura de servicio: 13-15°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 20 años.

Descorchados	95 pts
Tim Atkin	93 pts

