



# CASA MARIN

## PINOT NOIR LO ABARCA HILLS



<b>COSECHA</b>	2009
<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 rubí oscuro con un brillante borde rojo (presagia buen envejecimiento).
<b>NARIZ</b>	Aromas a cereza negra y frutilla madura envueltas en toques de clavo de olor, roble y cuero.
<b>PALATE</b>	Taninos sedosos llevan a una estructura elegante. Su boca es larga y compleja con un final fino.

### VITICULTURA

<b>Edad de las parras</b>	9 años
<b>Rendimiento por hectárea</b>	4 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 despallilla y macera en frío por 4 días. Fermentación espontánea con tres pisoneas manuales por día. Antes de secarse, se descuba a barricas francesas (40% barricas nuevas), la mayoría son de segundo uso. Batoneo de borras por 3 semanas. El vino se conserva durante 14 meses en barrica francesa. No se filtra, sin corrección de acidez.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR RESIDUAL</b>	<b>PH</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>
15%	2,44g/l	3,76	4,7g/l

### PREMIOS

<b>ROBERT PARKER WINE ADVOCATE</b>	93 pts
<b>DECANTER (UK)</b>	Recomendado por Stephen Spurrier
<b>LA CAV</b>	91 pts

### RECOMENDACIONES

<b>Temperatura de servicio</b>	entre 12 y 13°C
<b>Cuando beber</b>	Inmediato
<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.