



CASA MARIN

SYRAH MIRAMAR



COSECHA	2009
VARIEDAD DE UVA	100% Syrah
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Este es un gran ejemplo de un vino seductor y fino que puede ser disfrutado para tomar de inmediato, o en 20 años más.

NOTAS DE CATA

VISTA	Rojo profundo de guinda negra.
NARIZ	Aromas de cerezas brillantes y bayas rojas con notas de especias como anís, pimienta negro y blanco en armonía con la mocha y aroma tostada.
PALATE	El aroma sigue presente en la boca. Hay un equilibrio y frescura, una energía que permite que el vino es muy juguetona, acentuado por el gusto de aroma habaneras. Que da a este vino su longitud es la acidez vibrante y los taninos equilibrados.

VITICULTURA

Edad de las parras	9 años
Rendimiento por hectárea	3 a 4 toneladas por hectárea
Suelo	Arcilla volcánico y granito
Clima	El clima Costero, a 4 km de distancia al mar con temperaturas promedio de 15°C. En verano las temperaturas no son superiores a 28°C. Se producen nieblas matinales y heladas durante la primavera. No hay lluvia durante la temporada de crecimiento.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas a mano durante las primeras dos semanas de mayo.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados. No se aplastar, simplemente se despalillan. No tiene maceración en frío. Fermentación espontánea a 20 - 25 ° C, durante 10 días, con tres pisoneas manuales por día más un remontaje diario. El vino se macera post-fermentación por 3 semanas antes de ser transferido a barricas de roble, 95% son de roble francés y 5% de roble americano, donde se queda 18 meses. 40% son barricas nuevas y 60% son barricas usadas. No hay filtración o corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	1,1g/l	3,21	6,71g/l

PREMIOS

DECANTER	Medalla de Oro
DESCORCHADOS	Mejor Syrah de Chile
ROBERT PARKER	90 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	13-15°C
Cuando beber	Entre 5 y 20 años
Maridaje	Va muy bien con cordero patagónico o cualquier otro tipo de carne roja. Por otra parte, la alta acidez de este vino permite maridarlo excelentemente con todo tipo de platos altamente especiados.