



CASA MARIN

PINOT NOIR LO ABARCA HILLS



COSECHA	2010
VARIEDAD DE UVA	100% Pinot Noir
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marin y Maria Luz Marin
CUANDO BEBER	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

VISTA	Rojo oscuro intenso con ribetes color granate (presagia buen envejecimiento).
NARIZ	Confitura de berries y pie de frambuesas entremezclado con notas a tierras húmedas que otorga un rico y elegante abanico de perfumes.
PALATE	Sabores intensos y equilibrados, con un estilo bien definido, donde la madera está muy bien casada con el vino, es elegante, y tiene una larga persistencia y final salino en el retrogusto. Un vino para tomar ahora o para guardarlo por mucho tiempo más.

VITICULTURA

Edad de las parras	10 años
Rendimiento por hectárea	5 toneladas por hectárea
Suelo	Calcáreo con depósitos marinos.
Clima	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.
Método de cosecha	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 (20% barricas nuevas), la mayoría son de segundo uso. Batoneo de borras por 3 semanas. El vino se conserva durante 12 meses en bodega francesa. No se filtra, sin corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14,5%	2,19g/l	3,53	5,03g/l

PREMIOS	ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93 pts
	JAMES SUCKLING	92 pts
	LA CAV	91 pts

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio	entre 12 y 13°C
Cuando beber	Entre 4 y 12 años
Maridaje	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.