



CASA MARIN

SYRAH MIRAMAR



COSECHA	2010
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	Para los amantes de Syrah, este vino es una versión inesperada de un Syrah Chileno. Es la perfecta reflexión del Terroir de Lo Abarca, un Syrah de clima frío. Tonos violáceos intensos.
NARIZ	Es floral, con notas a fruta roja, negra y especias como pimienta blanca y negra.
PALATE	Es delicada, con elegancia, una acidez firme y lleno de frutas rojas.

VITICULTURA

Edad de las parras	10 años
Rendimiento por hectárea	5 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 27 ° 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 aplastan, 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 francés donde se queda 24 meses. 35% son barricas nuevas y 65% de barricas del segundo a cuarto uso. No hay filtración o corrección de acidez.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	1,89g/l	3,29	6,44g/l

PREMIOS

DECANTER	95pts - Top 50 Wines of the Year in the world (2014)
DESCORCHADOS	Mejor Syrah de Chile
JAMES SUCKLING	91 pts
LA CAV	91 pts
ROBERT PARKER	90 pts
TIM ATKIN	91 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 maridarlos excelentemente con todo tipo de platos altamente especiados.