



# 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 2015

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). Doble selección manual; de racimos y de bayas nuevamente en otra mesa seleccionadora. 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 2 meses, antes de ser transferido a barricas de roble francés donde el 100% se guarda por 28 meses y un 25% de esas barricas son nuevas. No hay filtración o corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12.5%	2,09 g/l	3,14	7,01g/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.

