



CASA MARIN

Casa Marín es nuestra línea 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.

ROSÉ

MIRAMAR NORTE 2021

Las vides de Miramar Norte tienen 15 años. Están expuestas a un clima de la costa, con mañanas frías y días nublados, heladas recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Este es un rosé hecho con cepas de clima extremadamente frío, con acidez natural, no tiene ningún tipo de clarificante, lo cual lo hace un vino muy honesto en su expresión. Su estilo es fresco, exótico, único, atractivo que invita a seguir bebiendo. Mineral, Salino, seductor y de calidad superior.

VINIFICACIÓN

Mezcla de Pinot Noir, Garnacha, Syrah y Riesling. La fruta de Pinot Noir y Riesling se cosecharon juntas durante abril y la fruta de Garnacha y Syrah se cosecharon juntas. La vendimia de estas variedades fue pensada para un Rosé, bajo nivel de alcohol y alta acidez. Prensado con racimo completo. En una cuba se fermentó el Pinot Noir y Riesling y en otra el Syrah y Garnacha para luego juntarlos antes de ser embotellado. Pasó 2 meses y medio con sus lías.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
11,5%	5,2g/l	3,1	8,7g/l

Temperatura de servicio: 9 - 10°C

Descorchados	94 pts
La Cav	93 pts
Tim Atkin	91 pts

