



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.

SAUVIGNON GRIS

ESTERO VINEYARD 2023

María Luz Marín se enamoró de esta variedad cuando la probó en Francia, y desde la primera cosecha en 2003, el Sauvignon Gris de Casa Marín es el tesoro escondido de su portafolio. Es uno de esos vinos con el "WOW-EFECT" Una vez que pruebes el Sauvignon Gris, este te marcará para siempre. Este vino es uno de los favoritos de muchos chefs y sommeliers de todo el mundo y aparece en las cartas de los mejores restaurantes del planeta.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon la última semana de marzo de 2023 y fueron seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. Las uvas pasaron por despallado y no tuvieron una maceración. Fermentación espontánea que ocurre en cubas de acero a la cual luego se le agregaron levaduras comerciales y antes de terminar la fermentación se baja a barricas. Tuvo una guarda en sus lías de 10 meses en barricas francesa de 500lt usadas. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	1,9g/l	3,3	6,3g/l

Temperatura de servicio: 9 - 11°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 10-12 años.

