



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 BLANC

CIPRESES VINEYARD 2023

La edad de las viñas de los viñedos Cipreses es de 20 años. Las uvas se cosecharon manualmente durante la tercera semana de abril, de los mejores bloques de nuestros viñedos. Debido a los pobres suelos de piedra caliza y granito y los vientos fríos de la corriente de Humboldt, los rendimientos promedio son máximo 4.000kg/ha (25hl/ha). Los vinos son conocidos por su elegante acidez, mineralidad pura y hermoso equilibrio.

VINIFICACIÓN

Las uvas se seleccionan a mano, separándolas de los materiales verdes no deseados. Luego, el mosto se macera en frío durante 18 horas y después se prensa suavemente. Luego el jugo se enfría a 5 grados y se separa de las lías. La fermentación ocurre a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable. Después de la fermentación, un 27% del vino descansa en barrica de roble francés durante 4 meses. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13%	1,3g/l	3,1	7,3g/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.

Descorchados	95 pts
Tim Atkins	95 pts
La Cav	94 pts

