

VIÑEDOS LO ABARCA



La fría brisa del Océano Pacífico que influye el Terroir de Lo Abarca ha cambiado la percepción con respecto al vino chileno. De esta tierra primorosa surge Viñedos Lo Abarca, la línea más joven de vinos finos creada por Felipe Marín, hijo de María Luz Marín y enólogo de Viña Casa Marín. Los vinos son producidos de las uvas de: "Tierras Blancas" (por sus suelos compuestos en un 100% por calizas y depósitos marinos).

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.

GARNACHA SYRAH N° 3 2019

La Syrah y la Garnacha proviene de un viñedo nuevo, plantada en 2011 en el mismo valle de Lo Abarca. Los viñedos están plantados en una ladera empinada con orientación hacia el norte. Este vino es la primera cosecha de la Garnacha. Los viñedos están en un clima marítimo por la cercanía del mar. Además, están plantados en suelos 100% calcáreos con depósitos marinos.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas la tercera semana de abril de 2019, las cuales fueron seleccionadas al momento de llegar a la bodega, para posteriormente ser despalladas y molidas. Fermentación espontánea sin el uso de levaduras comerciales.

La Garnacha y el Syrah fueron co-fermentados. Se hacen 2 remontajes al día. Una vez terminada la fermentación se realiza una maceración en frío por 5 meses.

El vino se descuba a barricas usadas en donde permaneció 18 meses con sus lías finas.

El vino tuvo una guarda de 2 años en barricas francesas antiguas.

El blend está compuesto de 74% Garnacha y 26% Syrah.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	1,7g/l	3,4	6,2g/l

Temperatura de servicio: 14°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 8 años.