

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 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.

PINOT NOIR

Nº1 2022

La Pinot Noir es la única variedad en la que madre e hijo no están de acuerdo. A Felipe le gusta cosechar antes las uvas, mientras que a María Luz le gusta cosecharlas un par de semanas más tarde. Ante esta diferencia es que surge Nº 1 Pinot Noir un vino producido 100% de acuerdo con el gusto personal de Felipe Marín. Este Pinot Noir No. 1 se hace con uvas del clon americano 9 y 16. Un clon que tiene una piel más fina y una pulpa más jugosa, lo que da origen a vinos de un estilo más frutal.

VINIFICACIÓN

Esta fruta proviene de un viñedo joven con suelos calcáreos. La fruta se cosecha a mano a mediados de marzo. Se despalilla y se macera hasta que empiece la fermentación natural. Se realizan remontajes con pisoneos intermitentes. Se separa el vino de la prensa y va a barricas en donde el vino se guarda por 14 meses.

| ALCOHOL | AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ TOTAL |
|---------|-----------------|-----|--------------|
| 14% | 1,7g/l | 3,7 | 4,6g/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 15 años.

Tim Atkin

93 pts