

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).

NOTAS DE CATA

Este vino tiene notas vegetales y cítricas en nariz. En boca es muy cremoso, con una acidez alta pero no invasiva. Tiene un dulzor cítrico en el retrogusto, un final largo y persistente que le dejará salivando durante mucho tiempo.

SAUVIGNON BLANC N° 2 2023

Esta botella de Sauvignon Blanc edición limitada. El vino es fermentado 100% en roble francesa, resultando en un vino con un buen cuerpo, pero manteniendo la mineralidad y elegancia de las cuales Casa Marín es conocido.

VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza la primera semana de abril, proveniente del sector de Tierras Blancas. De deja pasar algo de botrytis. Más tarde la fruta se selecciona a mano. No tiene maceración en frío. El vino fermenta a baja temperatura y más tarde se transporta a bodega donde reposa en sus finas lías. Un 30% de la mezcla tiene paso por bodega durante 4 meses y un 15% de la mezcla tiene Sauvignon Blanc cosecha 2022 que estuvo todo un año en bodega. No se corrige la acidez.

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

Temperatura de servicio: 11°C

Potencial de guarda: Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un grande potencial de envejecimiento. Puede beberlo joven o dejarlo envejecer hasta 8 años.

Tim Atkin	93 pts
Descorchados	95 pts