

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" llamado así 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.

ROSÉ GARNACHA

N° 6 2023

La fría brisa marina que influye sobre esta región vinícola, en conjunto con la expresión peculiar y extrema de nuestro terruño aportan características únicas a nuestros vinos. De esta tierra primorosa surge Viñedos Lo Abarca. Este rosé es un vino único. Donde destaca su color Rosa vibrante.

VINIFICACIÓN

La fruta se cosecha a mediados de abril y más tarde es seleccionada a mano. La fruta se despalilla, pero no se macera. Fermentación a baja temperatura sin sus pieles. Guarda 100% en acero inoxidable

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13%	5,7	3.2	7.4 g/l

Temperatura de servicio: 9° a 10° C°
Potencial de guarda: 5 años

