



# 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.

## RIESLING

MIRAMAR VINEYARD 2022

"Miramar", se refiere a un área de colinas empinadas dentro de nuestro viñedo con vistas al océano Pacífico. Los suelos constan principalmente de piedra caliza y granito. Es aquí donde se produce nuestro Riesling Miramar. Este es un vino perfecto para ser envejecido gracias a su acidez natural. Este Riesling seco es jugoso y fresco con toques de albaricoques caramelizados que equilibrar la mineralidad y acidez.

### VINIFICACIÓN

La cosecha se realiza la tercera semana de marzo. El 70% de los racimos pasar por despallado y el 30% se prensa con racimo completo. Sin maceración en frío. El jugo fermenta a bajas temperaturas en acero inoxidable y queda sobre sus lías por 6 meses. Sin corrección de acidez o retoques enológicos.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12,5%	4,7g/l	3,0	8,00g/l

Temperatura de servicio: 10°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.



  
**CASA MARIN**  
RIESLING  
MIRAMAR VINEYARD

