

# 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.

## P E T N A T

N ° 5 2 0 2 2

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 espumante de método ancestral es un vino único, donde sus orígenes se remontan a la historia del vino, donde la primera fermentación en botella genera, delicadas, tersas y suaves burbujas naturales. Este vino ancestral no ha sido filtrado, no contiene sulfitos y es 100% natural. Donde destaca su color Rosa turbio.

## VINIFICACIÓN

Fruta proveniente 100% de nuestro cuartel de tierras blancas, donde predominan los suelos calcáreos y la presencia de depósitos marinos. La fruta se cosecha a mediados de marzo con poco dulzor y buena acidez y más tarde es seleccionada a mano y cada racimo pasa por completo a la prensa, donde se utiliza sólo el mosto del primer escurrido. Fermenta sin levadura comercial en tanques de acero inoxidable a densidad. Antes de secar el mosto se traspasa a botella donde se cierra con tapa corona y termina su fermentación para crear la burbuja. Método ancestral, sin filtrar, sin adición de sulfitos, ni azúcar añadida. Esta partida cuenta con 300 unidades producidas.

Cosecha mediados de marzo con poco dulzor y buena acidez. Prensa directa con racimo completo. Fermenta sin levadura comercial en inox, a densidad 1000 se baja a botella para obtener la carbonatación natural. Se realiza deguelle para sacar gran parte de los sólidos. No se agrega licor de expedición ni tampoco sulfitos