

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.

P I N O T N O I R N ° 1 2 0 1 8

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 N° 1 Pinot Noir un vino producido 100% de acuerdo al 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 cosecha se realiza a mediados de Marzo, la fruta se selecciona a mano dejando pasar al despallado racimos sanos y libres de materias verdes. Maceración semi carbónica. Se realizan 2 remontajes abiertos dos veces al día. Se fermenta a 22°C y una vez seco el vino se descubó a barricas usadas de 500lts en donde estuvo 12 meses sin lías. El vino no se filtra antes de ser envasado.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	2,19g/l	3,58	4,98g/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.

Descorchados	94 pts
Tim Atkin	94 pts
Guía Vinau	93 pts
Robert Parker	92 pts