

# 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.

## SAUVIGNON BLANC

N ° 2 2 0 2 0

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 durante la última semana de marzo, proveniente del sector de Tierras Blancas. La fruta se selecciona a mano dejando pasar a la molienda racimos sanos y libres de materias verdes. Maceración de 1 día y fermentación con levaduras seleccionadas a baja temperatura. El vino se guarda por 12 meses en barricas usadas. No se corrige la acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13%	1,94g/l	3,18	6,96g/l

Temperatura de servicio: 11°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.

Descorchados

95 pts