



CASA MARIN

PINOT NOIR LITORAL

COSECHA	2014
VARIEDAD DE UVA	100% Pinot Noir
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marín y María Luz Marín
CUANDO BEBER	Este es un gran ejemplo de un vino seductor y fino que puede ser disfrutado para beber de inmediato, o en 10 años más.

NOTAS DE CATA	VISTA	Rojo oscuro, intenso, con ribetes color granate.
	NARIZ	Coctel de berries, levemente confitados, pétalos de rosa.
	PALATE	Taninos sedosos llevan a una estructura elegante. Tiene un final largo que permanece en boca, apareciendo las frutas rojas y el final salino en el retrogusto.

VITICULTURA	
Edad de las parras	13 años
Rendimiento por hectárea	5 toneladas por hectárea
Suelo	Limoso arenoso.
Clima	Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15° centígrados durante el mes más cálido de la temporada de crecimiento. Mañanas frías con días nublados son normales, las heladas son recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Sin lluvia durante la temporada de cultivo, riego por goteo.

Método de cosecha Las uvas son cosechadas la primera semana de abril.

VINIFICACIÓN	Las uvas se seleccionan a mano separando materiales orgánicos no deseados. No se aplastan, simplemente se despalillan. Son maceradas en frío antes de la fermentación durante 3 días. Fermentación espontánea a 22-25°C durante 10 días. Con tres pisoneos manuales por día. Antes que se complete la fermentación, el vino se transfiere por gravedad a las barricas de roble francés en donde las lías se agitan durante un mes. El vino tiene una guarda de 12 meses en barricas, de los cuales no hay barricas nuevas, esto para conservar sus propiedades afrutadas. No se filtra, sin corrección de acidez.
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ESPECIFICACIONES TECNICAS	ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
	14%	1,54g/lit	3,47	6,54

PREMIOS	
RECOMENDACIONES	
Temperatura de servicio	13°C
Cuando beber	Entre 2 y 10 años
Maridaje	Va deliciosamente con salmón chileno de la Región de Los Lagos o cualquier otro pescado graso. Si te gusta la comida italiana, este vino es un compañero perfecto para una gran variedad de pastas y pizza. Para los amantes de la carne, sugerimos carnes blancas como el pollo o el cerdo.

www.casamarin.cl

