



# 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.

## PINOT NOIR LITORAL 2019

Este es nuestro segundo Pinot Noir en la línea. Se cosecha de 2 a 3 semanas más tarde que el Cartagena Pinot Noir con el propósito de obtener un vino con más cuerpo y complejidad, mayor estructura, color y sabor. Este es un gran Pinot Noir, con aromas de cereza brillante y frutos rojos, con notas de arándano fresco y un toque ahumado. Los sabores son distintivos, con mucha estructura y una acidez firme apoyada en las frutas rojas. Final persistente.

### VINIFICACIÓN

Se cosecha a mano la última semana de marzo. Todos los racimos pasan por una rigurosa selección manual en mesa vibradora. Maceración en frío por 2 días y fermentación a 24°C, con 40% del blend con levadura nativa y el 60% restante con levadura comercial. Dos pisoneos manuales diarios. El 100% de la mezcla pasa por barrica durante 16 meses. No se usa barrica nueva. Con leve filtración antes de ser embotellado.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14%	1,79g/l	3,64	4,64g/l

Temperatura de servicio: 13°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 10-12 años.

