

CARTAGENA

Cartagena es la línea más vendida de Casa Marín. En Chile y en el mundo es reconocida por su excelente relación precio calidad. Todos los vinos han recibido sobre 90 puntos por Robert Parker y James Suckling. Variedades: Sauvignon Blanc, Riesling, Gewurztraminer, Garnacha/Syrah y Pinot Noir.

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.

RIESLING

2020

Esta variedad alemana no es muy conocida en Chile, pero ha mostrado excelentes resultados cuando se produce en climas fríos. En nuestros viñedos el 60% de las uvas cosechadas provienen de laderas de suelos graníticos, el otro 40% provienen de suelos arenosos ubicados en las áreas más bajas del viñedo. De un paladar sedoso con un gran volumen y acidez refrescante, la cual deja la boca salivar. Un vino que invita a servirse otra copa.

VINIFICACIÓN

- Uvas seleccionadas a mano
- Prensado suave con racimo completo durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y trasegado de las lías.
- Se fermenta con algunos solidos a 12-14°C con levadura comercial por 3 semanas.
- La fermentación se detiene de forma natural para balancear la relación de azúcar y acidez
- No tiene paso por barrica
- Sin corrección de acidez
- Apto para veganos

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12%	13,54g/l	2,87	8,18g/l

Temperatura de servicio: 10°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.

Decanter: 97pts
Robert Parker: 91pts

