

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 2018

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

Esta fruta proviene de un viñedo joven con suelos calcáreos. La cosecha se realiza durante la primera semana de abril, la fruta se selecciona a mano dejando pasar a la molienda racimos sanos y libres de materias verdes. El mosto va directo a la prensa en donde se ocupa una presión suave por 3 horas. El jugo se enfría y se separa de los sólidos. El jugo fermenta con levaduras seleccionadas a baja temperatura por un mes, antes de que se seque se descuba a barricas francesas usadas para que termine la fermentación por completo. El vino se guarda por 7 meses con sus lías, pero sin batonear. No se corrige la acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
13,5%	3,65g/l	3,41	5,96g/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.

La Cav	93 pts
Descorchados	93 pts
Robert Parker	93 pts
Tim Atkin	92 pts