

Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2025

Brillante · Concentrado · Mineral · Clima · Fresco · Coleccionable



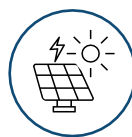
REVIEW

96 pts Tim Atkin
95 pts Guía Alistair Cooper
MW by Catad'Or
94 pts Decanter

★ ★ ★

VITICULTURA

- Cuarteles de 22 años sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico. Bajos rendimientos (25hl/ha).
- Madurez lenta, cosechado a mano y seleccionado en mesa desde mitad de marzo y principios de abril. Con el objetivo de construir capas de complejidad y frescura en la mezcla final.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.



100%
ENERGÍA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADOS
POR
NATURALEZA

VINIFICACIÓN

- Prensado directo, despalillado y último prensado
- El mosto se escurre para la fermentación.
- Maceraciones peliculares cortas en frío de 18 horas y otras más extendidas.
- Fermentado en acero inoxidable por 3 semanas a 09-12 °C.
- El 30% del blend es envejecido en barricas neutras durante 4 meses.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización.
- Solo jugo.

Alcohol 13,0% - Azúcar residual 1,4 g/l
pH 3,1 - Acidez total 7,4 g/l.



NOTA DE CATA

Brillante y aromático, en Sauvignon Blanc “Cipreses” de Casa Marin 2025 predominan aromas a fruta blanca, mango maduro y hierbas frescas. En el paladar, sedoso, untuoso, acidez cítrica con notas a maracuyá y un toque de mineralidad, lo que lleva a un final refrescante y vibrante. Potencial de guarda mínimo 12 a 15 años.

CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE