



CASA MARIN

Casa Marín Iconos es nuestra línea Ultra 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 LO ABARCA HILLS 2016

Este Pinot Noir es el Grand Cru de nuestro portafolio. Lo Abarca Hills son los viñedos que rodean al pueblo de Lo Abarca. Aquí se encuentran los mejores suelos: piedra caliza con depósitos marinos. Las parras tienen aquí bajos rendimientos de 3 a 4 toneladas por hectárea, y producen uvas que maduran muy lentamente lo que se traduce en una gran concentración y buena acidez fresca.

VINIFICACIÓN

Se cosecha a mano cuando las uvas están en una madurez óptima durante la primera semana de Abril. Todos los racimos pasan por una rigurosa selección manual en mesa vibradora, se despalilla y macera en frío durante 4 días. Fermentación espontánea con tres pisoneos manuales al día. Antes de terminar la fermentación, el vino pasa a barricas francesas de las cuales el 100% es barrica. El vino permanece un total de 18 meses en barrica. No se filtra, sin corrección de acidez.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
14,5%	2,28g/l	3,55	4,91g/l

Temperatura de servicio: 14°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 20 años.

Premios:

93 pts Tim Atkin

