



# 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.

## SYRAH

MIRAMAR VINEYARD 2017

Este Syrah es probablemente la mejor expresión de nuestro terruño. Este es un Syrah procedentes de un clima verdaderamente frío. Debido a las bajas temperaturas y a las nieblas costeras, el Syrah de Lo Abarca tiene dificultades para la maduración, lo que se traduce un vino de baja graduación alcohólica y alta acidez. Para los amantes del Syrah, esta es probablemente una versión un tanto inesperada. Este vino es el reflejo perfecto del terruño de Lo Abarca.

## VINIFICACIÓN

Se realiza la cosecha durante la tercera semana de abril. Los racimos se seleccionan manualmente separando materiales orgánicos no deseados (hojas y pudriciones). No se muelen, simplemente se despalillan, los granos son seleccionados nuevamente en otra mesa seleccionadora. Fermentación espontánea a bajas temperaturas. El vino se macera post-fermentación por 2 meses antes de ser transferido a barricas de roble francés donde se queda 24 meses. El 100% son barricas nuevas roble francesa. No hay filtración o corrección de acidez.

| ALCOHOL | AZÚCAR RESIDUAL | PH   | ACIDEZ TOTAL |
|---------|-----------------|------|--------------|
| 13.0%   | 3.g/l           | 3,14 | 7,1g/l       |

Temperatura de servicio: 13-15°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.

