

CARTAGENA SAUVIGNON BLANC 2024

AROMÁTICO - FRESCO - VIBRANTE - HERBAL - CÍTRICO - CLIMA FRÍO - MINERAL



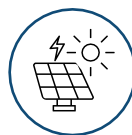
REVIEW

93 pts La Cav

★ ★ ★

VITICULTURA

- Clima costero, a 4 km del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 16°C. En verano, las temperaturas no superan los 27°C.
- Se producen nieblas matutinas y heladas en primavera y principios del verano. No hay lluvias durante la temporada de crecimiento.
- Cosecha manual y selección a finales de marzo.
- Temperatura nocturna de 13°C.



100%
ENERGÍA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADOS
POR
NATURALEZA

ELABORACIÓN DEL VINO

- Despalillado y prensado suavemente durante 3 horas.
- Sin maceración.
- Fermentación lenta en acero inoxidable a bajas temperaturas con levaduras comerciales.
- Sin chaptalización, sin corrección de acidez y sin desalcoholización.

Alcohol 13% - Azúcar residual 2,1g/l
pH 3,2 - Acidez total 6,4g/l.



NOTA DE CATA

El Cartagena Sauvignon Blanc 2024 se destaca por su nariz perfumada con delicadas hierbas, pimienta blanca, lima, cebollinos y bayas verdes. De color amarillo plateado, en boca es más amplio, jugoso y cítrico. Reflejando el clima fresco de la región, su bajo pH y la intensidad aromática le otorgan un gran potencial de envejecimiento. Se puede beber joven o dejarlo envejecer hasta 8 años.

CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE