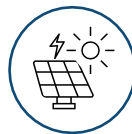


CASA MARIN ROSÉ MIRAMAR NORTE 2021

FRESCO - MINERAL - SALINO - CRUJIENTE - CLIMA FRESCO - VERSÁTIL

VITICULTURA

- Cuarteles de 16 años sobre lecho de roca calcárea con suelo calizo y granítico.
- Nuestros cuarteles de mayor elevación (285 msnm) con exposición directa a la fría brisa del océano.
- Bajos rendimientos (25 hl/ha).
- Cosechado a mano y seleccionado a principios de abril y finales de mayo.
- Máxima media diurna de 20 °C y mínima nocturna de 8 °C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.



100%
ENERGÍA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADO
POR
NATURALEZA

VINIFICACIÓN

- Una mezcla de Pinot Noir, Garnacha, Syrah y Riesling diseñada para tener un contenido de alcohol bajo y una acidez alta.
- Racimo entero prensado y fermentado en frío en acero inoxidable.
- Pinot y Riesling co-fermentados a principios de abril. Syrah y Garnacha co-fermentadas a finales de mayo.
- Reposo sobre lías finas durante 2,5 meses.
- Elaboración de vino de baja intervención. Sin ajuste de ácido, sin chaptalización. Sólo jugo.

REVIEW

94 pts Descorchados
93 pts Guía Alistair Cooper
MW

★ ★ ★

Alcohol 11,5% - Azúcar residual 5,2 g/l
pH 3,1 - Acidez Total 8,7 g/l.





NOTA DE CATA

Proveniente de un clima extremadamente frío, nuestro Casa Marin Miramar Norte Rosé 2021 tiene una amplia acidez natural y una expresión honesta de frescura distintiva y carácter vibrante. fresco, exótico, mineral, salino y único.