

CASA MARIN PINOT NOIR

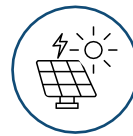
LO ABARCA HILLS 2022

FRESCO - ELEGANTE - MINERAL - FRUTA ROJA - VIBRANTE - DELICADO



VITICULTURA

- Lo Abarca Hills son los viñedos que rodean al pueblo de Lo Abarca. Aquí se encuentran los mejores suelos: piedra caliza con depósitos marinos.
- Bajos rendimientos de 3 a 4 toneladas resultando en uvas de maduración lenta y gran concentración.



100%
ENERGIA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADO
POR
NATURALEZA

VINIFICACIÓN

- Cosecha manual durante la primera semana de abril, con selección rigurosa en mesa.
- Despalillado y maceración en frío durante 4 días.
- Fermentación espontánea con tres pisoneos manuales por día.
- Crianza de 14 meses en barricas de roble francés, 25% nuevas y 75% de segundo uso. El vino no se filtra ni se corrige la acidez.

REVIEW

★ ★ ★

Alcohol 14,5% - Azúcar residual 2,2 g/l
pH 3,8 - Acidez Total 4,6 g/l.



NOTA DE CATA

En nariz, el Casa Marin Pinot Noir Lo Abarca Hills 2022 presenta notas de madera muy bien incorporada, junto con un perfil fresco y frutal, acompañado de flores frescas como lavanda y violeta, además de un toque sutil de regaliz. En boca, el vino es sedoso, aterciopelado y posee un cuerpo interesante que invita a seguir degustando. Su acidez está presente, pero es elegante y bien equilibrada, sin resultar invasiva

CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE