

CASA MARÍN SYRAH MIRAMAR 2015

FRESCO - ELEGANTE - MINERAL - VIBRANTE - DELICADO - CON CUERPO INTERESANTE



VITICULTURA

- Clima frío y niebla costera dificultan la maduración de las uvas.
- Suelos especiales de Lo Abarca aportan concentración y frescura.
- Cosecha manual para asegurar la madurez óptima.
- Bajo rendimiento, favoreciendo uvas de alta calidad.



100%
ENERGÍA
RENOVABLE



100%
VEGANO



PREMIADO
POR
NATURALEZA

VINIFICACIÓN

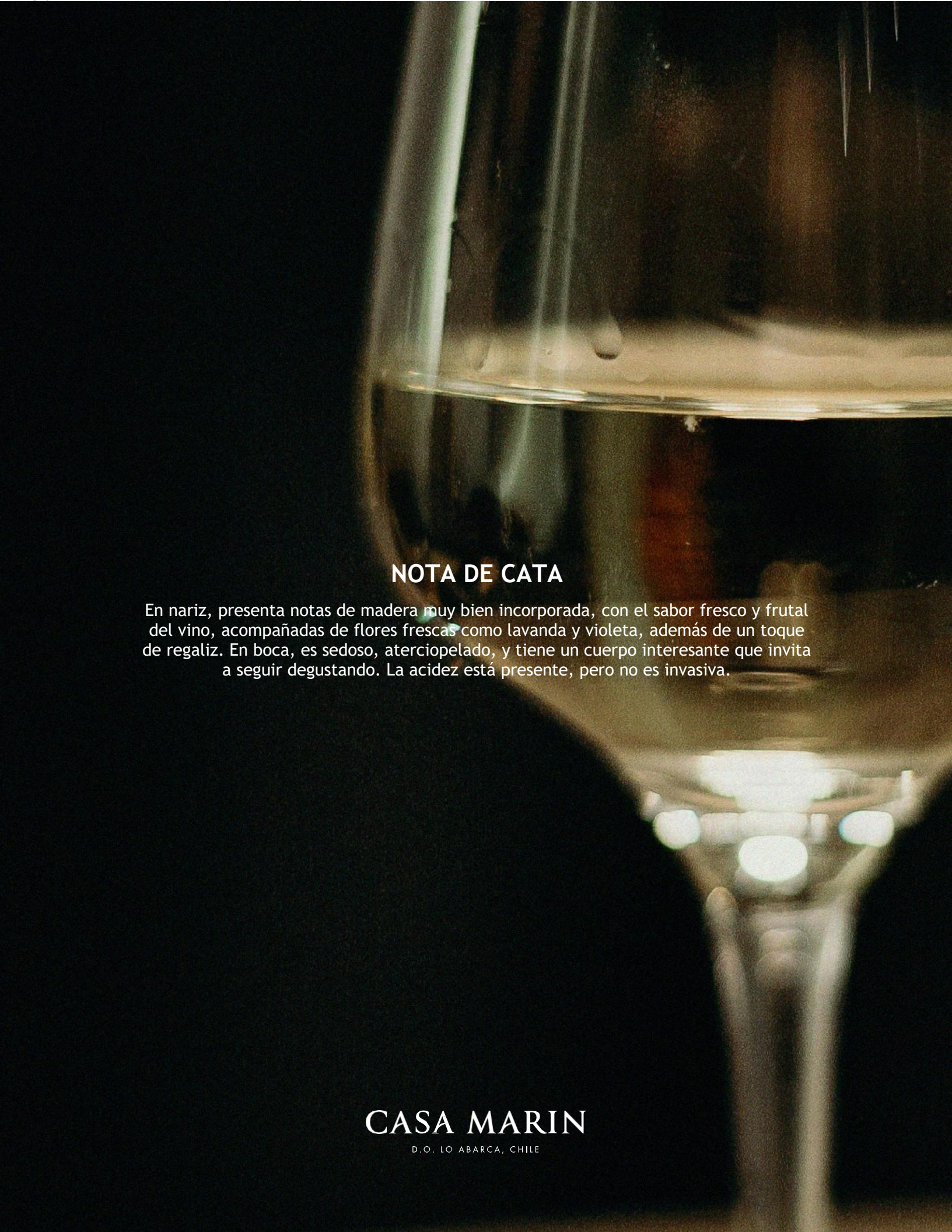
- Cosecha manual en la tercera semana de abril. Selección a mano y despalillado.
- Fermentación espontánea a bajas temperaturas y maceración de dos meses.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 28 meses (25% nuevas), sin filtrado ni corrección de acidez.

REVIEW

★ ★ ★

98 pts Susie & Peter
97 pts Descorchados
95 pts Guía Alistair Cooper MW
by Catad'Or 2025

Alcohol 12,5% - Azúcar residual 2,9g/l
pH 3,14 - Acidez Total 7,1 g/l.



NOTA DE CATA

En nariz, presenta notas de madera muy bien incorporada, con el sabor fresco y frutal del vino, acompañadas de flores frescas como lavanda y violeta, además de un toque de regaliz. En boca, es sedoso, aterciopelado, y tiene un cuerpo interesante que invita a seguir degustando. La acidez está presente, pero no es invasiva.

CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE