



CASA MARIN

SAUVIGNON GRIS ESTERO



COSECHA	2018
VARIEDAD DE UVA	100% Sauvignon Gris
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de San Antonio
ENOLOGOS	Felipe Marin y Maria Luz Marin
CUANDO BEBER	Ahora o en 10 años más.
NOTAS DE CATA	VISTA Amarillo pálido NARIZ Finas notas a piedra mojada, aji amarillo, apio recién cortado, camote, pomelo y dulce membrillo. PALATE Bien mineral y salino, la textura es sedosa y de elegante final. Invita a beber mas. Aquí podemos apreciar el terruño de Lo Abarca a plenitud.
VITICULTURA	Edad de las parras 18 años Rendimiento por hectárea 3,5 toneladas por hectárea Suelo Granito con capas arenosas Clima Clima de la costa, a 4 km de distancia del Océano Pacífico, con temperaturas promedio de 15° centígrados durante el mes más cálido de la temporada de crecimiento. Mañanas frías con días nublados son normales, las heladas son recurrentes durante primavera y otoño afectando a las vides. Sin lluvia durante la temporada de cultivo, riego por goteo.
Método de cosecha	Las uvas son cosechadas la primera semana de abril. El momento de cosecha es muy importante para esta variedad, ya que si se cosecha temprano o un poco tarde, se verá reflejado en la calidad del vino final.
VINIFICACIÓN	Las uvas son seleccionadas a mano, separándolas de materiales verdes no deseados. La mayor parte se macera en frío durante 18 horas y después se prensan suavemente durante 3 horas. Luego se enfría el mosto a 5 grados y es trasegado de las lías. 25% de la fermentación es espontánea con temperaturas de 15-18° C en barricas de roble francés de 500lt. Después de la fermentación se deja el vino descansar junto con las lías finas durante 4 meses. El otro 75% fermenta en estanques de acero inoxidable con levaduras comerciales a menor temperatura para aportar el frescor y tipicidad de la cepa. Sin adición de ácidos o productos de clarificación.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	ALCOHOL 14,5% AZÚCAR RESIDUAL 1,79g/l PH 3,37 ACIDEZ TOTAL 5,57g/l
PREMIOS	Tim Atkin 93 pts
RECOMENDACIONES	Temperatura de servicio 10°c Cuando beber Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un excelente potencial de guarda. Puedes beberlo ahora o en 10 años más. Maridaje Gracias a su gran estructura y fresca acidez, este vino se puede maridar idealmente con ostras, aunque con los años nos hemos dado cuenta que este vino es excelente para maridar también con pescados grasos acompañados de salsas condimentadas, comida asiática y platos agrícolos. Pruébalo y se sorprenderá.