



Casa Marín

Cartagena

100% Gewurztraminer
2022

La Gewurztraminer, registrada por primera vez en el pequeño pueblo de Tramin en el Tirol italiano, ahora reconocida como una cepa del sur de Alemania y de Alsacia en el norte de Francia, es aún una variedad desconocida en Chile. Al igual que la Riesling, pertenece a la familia de las cepas aromáticas. Proveniente de los cuarteles en las partes bajas y planas del viñedo, con predominio de suelos arcillosos, nuestro Cartagena Gewurztraminer ofrece una experiencia única.

Este vino despliega un perfume dulce de melocotón blanco, pétalos de rosa y lichi con solo servir una copa. A diferencia de muchas Gewurztraminer que tienden a ser dulces, este Cartagena Gewurztraminer es seco, con solo 4 gramos de azúcar residual por litro.

En la vinificación, las uvas son seleccionadas a mano, maceradas en frío durante 18 horas y prensadas suavemente durante 3 horas. El jugo fermenta con algunos sólidos a 12-14°C durante 3 semanas, sin corrección de acidez. Este vino, con su carácter distintivo y baja acidez, ofrece una interpretación seca y agradable de la Gewurztraminer, destacando su potencial único en la escena vinícola chilena.

Denominación de Origen:
D.O Valle Lo Abarca, Valparaíso

Tipo de Suelo:
Granítico y arenoso.

Tipo de Uva:
100% Gewurztraminer

Alcohol:
13,3 %

Ph / Acidez:
3,12 / 5,64 g/l

Azúcar Residual:
3,19 g/l