



Casa Marín

Cartagena

100% Pinot Noir
2022

La Viña Casa Marín presenta su Cartagena Pinot Noir, una joya entre los cuatro tipos de Pinot Noir que produce. Proveniente de viñedos en suelos arcillosos, cosechadas dos semanas antes que los demás Pinot Noir de la viña, este vino se destaca por su carácter afrutado y fresco. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés antiguas, presenta un color más ligero y aromas intensos a frutas rojas, destacando una acidez viva que aporta gran profundidad.

La cosecha se realiza manualmente durante la última semana de marzo, con uvas seleccionadas cuidadosamente. El 15% experimenta maceración carbónica, mientras que el 75% se despallilla y se traslada a la cuba. La fermentación, iniciada con levaduras naturales a 18-24 °C, luego se refuerza con levadura comercial. Sin paso por barrica, el vino se mantiene en depósitos de acero inoxidable para preservar su frescura y juventud, sin correcciones de acidez o productos de clarificación. Cartagena Pinot Noir se presenta como un tinto de verano excepcional, resaltando la diversidad y calidad de los Pinot Noir de Viña Casa Marín.

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

Tipo de Suelo:
Arcillosos.

Tipo de Uva:
100% Pinot Noir

Alcohol:
13,73 %

Ph / Acidez:
3,79 / 5,19 g/l

Azúcar Residual:
1,84 g/l