



Casa Marín

# Cartagena

100% Riesling  
2021

Este Riesling, una variedad alemana que ha demostrado excelentes resultados en climas fríos de Chile, se distingue por su origen en viñedos con suelos graníticos y arenosos. El 60% de las uvas provienen de laderas con suelos graníticos, mientras que el 40% proviene de áreas más bajas con suelos arenosos. Con un azúcar residual de 10 gramos por litro, este Riesling semi-seco es un vino divertido con notas de manzanilla verde, clementinas, melocotón, confituras y crema de miel. Su paladar sedoso ofrece un gran volumen y acidez refrescante, dejando la boca salivando y tentando a servirse otra copa.

En la vinificación, las uvas son cosechadas a mano durante la primera semana de abril y sometidas a un suave prensado de 3 horas. La fermentación a 12-14°C con levadura comercial dura 3 semanas, con remontajes para mezclar las lías con el mosto en fermentación. La fermentación se detiene de forma natural para equilibrar la relación de azúcar y acidez, y el vino no tiene paso por barrica. Este vino aromático, con su combinación de acidez fresca y algo de azúcar residual, es ideal como aperitivo o acompañamiento de platos picantes.

---

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

---

**Tipo de Suelo:**  
Granítico y arenoso.

---

**Tipo de Uva:**  
100% Riesling

---

**Alcohol:**  
12,25 %

---

**Ph / Acidez:**  
2,9 / 7,49 g/l

---

**Azúcar Residual:**  
11,20 g/l

---