



Casa Marín

Cartagena

100% Sauvignon Blanc
2022

El Cartagena Sauvignon Blanc se distingue por su origen en los cuarteles más altos del viñedo, con una exposición directa al Océano Pacífico, generando un microclima especial que limita la producción natural a 5-6 toneladas por hectárea. Las temperaturas más moderadas en comparación con los terrenos más bajos, menos afectados por heladas, permiten una cosecha durante la última semana de marzo.

Este vino, elaborado con el clon francés 242, presenta un Sauvignon Blanc amigable con rica textura. En nariz, revela intensos aromas salinos, perfume a pomelo, cítricos maduros y tonos frescos de hierbas, espárragos y mango verde. La acidez nítida y la salinidad del Pacífico se conjugan en un vino complejo y balanceado. La vinificación incluye cosecha manual, despallado y prensado, con fermentación a baja temperatura en acero inoxidable, sin corrección de acidez. Con bajo pH y alta acidez, este Sauvignon Blanc posee un notable potencial de envejecimiento, permitiendo disfrutarlo joven o dejarlo madurar hasta 8 años.

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

Tipo de Suelo:
Marga (arcilla, arena, caliza).

Tipo de Uva:
100% Sauvignon Blanc

Alcohol:
13,5 %

Ph / Acidez:
3,4 /6,2 g/l

Azúcar Residual:
1,9 g/l