



Casa Marín  
**Litoral**  
100% Pinot Noir  
2021

Casa Marín presenta su segundo Pinot Noir, un vino excepcional que destaca por su complejidad y cuerpo. Cosechado de 2 a 3 semanas después del Cartagena Pinot Noir, se busca obtener mayor estructura, color y sabor. La fermentación, realizada con levadura natural, se complementa con un envejecimiento de 12 meses en barricas de roble francés, siendo solo el 20% de ellas nuevas. Este Pinot Noir se distingue por aromas intensos de cereza brillante y frutos rojos, acompañados de notas frescas de arándano y un toque ahumado. Sus sabores son distintivos, con una firme acidez respaldada por las frutas rojas, culminando en un final persistente.

Este vino, gracias a su bajo pH y alta acidez, muestra un excelente potencial de guarda, permitiendo disfrutarlo ahora o en los próximos 10 años, según las preferencias individuales. La vinificación incluye una cuidadosa selección manual de racimos, maceración en frío por 2 días y fermentación a 24°C, con una combinación de levadura nativa y comercial. El resultado es un Pinot Noir con gran personalidad y carácter, enriquecido por su paso por barrica y sinérgico con las frutas rojas que lo componen.

---

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

---

**Tipo de Suelo:**  
Graníticos y calizos.

---

**Tipo de Uva:**  
100% Pinot Noir

---

**Alcohol:**  
13,56 %

---

**Ph / Acidez:**  
3,6 / 5,46 g/l

---

**Azúcar Residual:**  
1,7 g/l

---