



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE



CARTAGENA COASTAL RED 2017

Como uma bela cor rubi de média intensidade. O nariz do vinho é frutado e picante, com a Syrah em evidência. Na boca, o vinho é excelente com bom equilíbrio, e traz notas de violetas, pimenta do reino e cerejas maduras. Tem uma personalidade agradável, uma boa estrutura e um belo frescor.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: 14°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Vinho pronto pra beber e tem um potencial de guarda de até 10 anos.

Harmonização: Carnes grelhadas e assadas. Costela de porco com molho barbecue e pratos de carne com especiarias.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Vale San Antonio

Produtor: Casa Marin

Uvas: 72% Syrah e 28% Grenache

Teor Alcoólico: 13,5 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2017

Vinhedo: A Syrah e a Grenache vêm de um novo vinhedo, plantado em 2011 na própria Lo Abarca. Os vinhedos são plantados em uma encosta íngreme, voltada para o norte com maior exposição solar. Este vinho, é a primeira colheita da casta Grenache. Os vinhedos estão em um clima marítimo por causa da proximidade do mar. Os vinhedos estão plantados em solos 100% calcários com depósitos marinhos. Colheita manual.

Vinificação: As uvas foram selecionadas na chegada à vinícola, foram desengaçadas e esmagadas. Grenache e Syrah foram co-fermentadas com as próprias leveduras indígenas. Duas vezes ao dia, é utilizada a técnica do "punch down" no vinho (Pigeage) para uma extração suave da cor e dos taninos das películas. Uma vez concluída a fermentação, a maceração pós-fermentação é realizada durante 1 semana.

Amadurecimento: O vinho é maturado por 18 meses nas borras finas em tanque de aço com controle de temperatura.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group