



CASA MARIN

D.O. LO ABARCA, CHILE

CASA MARIN SYRAH MIRAMAR 2012 D.O. LO ABARCA

Este vinho é a perfeita expressão do terroir de Lo Abarca. Será uma completa surpresa para os amantes de Syrah, uma vez que as baixas temperaturas e a névoa marítima dificultam a maturação da uva, resultando em um vinho com baixo teor alcoólico e magnífica acidez.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: 13°C e 15°C.

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Vinho pronto para beber e com um potencial de guarda de até 20 anos.

Harmonização: O Syrah Miramar por já ter aromas e sabores de um vinho maduro, mas ainda com bastante frescor e vivacidade, é o vinho ideal para acompanhar um arroz de pato ou um risoto de calabresa. Ele será também perfeito com um magret de pato, um entrecôte com molho madeira. Se for para acompanhar uma ocasião especial, ele será a harmonização perfeita com um tournedo Rossini.



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Vale San Antonio

Produtor: Casa Marin

Uvas: 100% Syrah

Teor Alcoólico: 13 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2012

Vinhedo: Vinhedos com 20 anos de idade localizados nas colinas da região de San Antonio, em solos graníticos e calcários. A proximidade ao litoral aumenta a influência dos ventos mais frios oriundos da corrente Humbolt, e garantem um perfeito estado de saúde das plantas e uma lenta maturação das uvas. Como resultado, os vinhos são extremamente equilibrados e com bastante frescor. As colheitas são manuais com rendimentos limitados de 25hl/ha.

Vinificação: As uvas são selecionadas manualmente, separando materiais orgânicos indesejados (folhas e podridão). Não ocorre maceração a frio. Fermentação espontânea a 20-25°C por 10 dias. O vinho é macerado após fermentação por 5 semanas, antes de ser transferido para barricas de carvalho francês.

Amadurecimento: O vinho passa 24 meses em barricas de carvalho francês, 35% de primeiro uso e 65% de segundo uso à quarto uso.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group