

P. S. GARCIA

MARINA 2016

Las uvas provienen de los sectores más fríos del valle de Casablanca. Esta es una selección especial de diferentes clones y cuarteles del viñedo de Santa Rosa.

El clon 107, le da gran parte de la boca y la frescura a este vino, mientras que el clon 242, entrega un gran carácter aromático y las distintivas frutas tropicales, que junto a las notas minerales del clon 107 hacen de esta una exquisita mezcla.

Marina refleja nuestro gusto en Sauvignon Blanc, vinos con peso en boca, de agradable acidez y carácter distintivo de Casablanca. Es un vino que acompaña bien la comida y los buenos momentos junto a la familia y amigos.

COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Sauvignon Blanc / Clon 107, Valle de Casablanca
50% Sauvignon Blanc / Clon 242, Valle de Casablanca

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%
pH: 3,25
Acidez tartárica: 6,5 g/L
Azúcar residual: 1,01 g/L

GUARDA: 10 meses en tanques de acero inoxidable con borra.

PRODUCCIÓN: 22.005 bottles

FECHA EMBOTELLACIÓN: 4 de Enero 2017

FECHA LANZAMIENTO: Febrero 2017

