

# CASA MARIN CHARDONNAY JERONIMO 2024

ELEGANTE - EQUILIBRADO - MINERAL - CLIMA FRESCO - GRAN POTENCIAL DE GUARDA

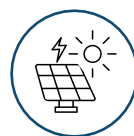


REVIEW

★ ★ ★

## VITICULTURA

- Plantado en enero de 2019, este es nuestro primer Chardonnay.
- Cuarteles con lecho de roca calcárea y suelo de piedra caliza y granito. Bajos rendimientos (20hl/ha).
- Cosechado a mano y clasificado la última semana de marzo.
- Máxima media diurna de 20°C y mínima nocturna de 8°C durante la maduración.
- Gestión sostenible del viñedo.



100%  
ENERGÍA  
RENOVABLE



100%  
VEGANO



PREMIADOS  
POR  
NATURALEZA

## VINIFICACIÓN

- Sólo se fabricaron 450 botellas.
- Sin maceración. Prensa con racimo completo.
- Parcialmente fermentado en acero inoxidable y acabado en roble francés.
- El 100% de la crianza se realiza en barricas neutras durante 14 meses con fermentación maloláctica parcial.
- Vinificación de baja intervención, sin ajuste de acidez, sin chaptalización. Sólo jugo.

Alcohol 13,0% - Azúcar residual 1,4 g/l  
pH 3,1 - Acidez total 7,4 g/l.



## NOTAS DE CATA

Nuestro Chardonnay Jerónimo Vineyard 2024 ofrece elegantes aromas de cítricos manzana verde, complementados con un refinado bouquet de ralladura de limón y flores blancas, con una sutil mineralidad y un toque de pedernal. En boca, con una acidez vibrante y sabores en capas de pera y frutas con cuesco, se obtiene un vino versátil, complejo y estructurado que sugiere un excelente potencial de envejecimiento.

Marida muy bien con mariscos y platos ligeros

**CASA MARIN**

D.O. LO ABARCA, CHILE