



CASA MARIN

Casa Marín es nuestra línea premium de vinos finos. Considerados unos de los mejores vinos de clima frío del país y del mundo con numerosos premios internacionales.

Casa Marín es una bodega exclusiva ubicada en el pueblo de Lo Abarca, a solo 4 km del Océano Pacífico. Este microclima tiene una temperatura promedio de 14°C en la estación de crecimiento y una precipitación anual de 200 mm durante el invierno.

CHARDONNAY

JERÓNIMO VINEYARD 2022

Jerónimo Vineyard Chardonnay será la expresión más honesta de nuestra determinación, de desafiar las expectativas, de elevar la enología a nuevas alturas, y de regalar la libertad de experimentar un mundo de sensaciones completamente nueva.

Stock limitado, 500 botellas.

VINIFICACIÓN

Es la primera cosecha de nuestro Chardonnay y se realizó a mediados de marzo. Más tarde se realizó una selección manual. Tiene prensado con racimo completo y no tiene maceración. Fermentación 100% en acero inoxidable y antes de terminar la fermentación se baja a barrica. El vino permanece en barrica por 18 meses. Tiene fermentación maloláctica parcializada, no en su 100%.

ALCOHOL	AZÚCAR RESIDUAL	PH	ACIDEZ TOTAL
12,5%			

Temperatura de servicio: 9 - 11°C

Potencial de guarda: Gracias a su bajo pH y alta acidez, este vino tiene un gran potencial de envejecimiento. Puede beberlo joven o dejarlo envejecer hasta 10-12 años.

Tim Atkin

93pts

