

VILLARD

FINE WINES



PINOT NOIR EXPRESIÓN RESERVE 2022

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Noir

D.O.: Casablanca Valley

Sistema de Conducción: Espaldera vertical

Poda: Guyot Doble

Riego: Goteo

Suelos: Suelos en laderas franco arcillosas

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: Entre el 3 y el 28 de marzo 2022

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo y en bodega

Prensado: No

Maceración Pre-fermentativa en frío:

temperatura 8 °C por 7 días

Fermentación Alcohólica: 8 días a 25-28 °C

Remontajes: Dos veces al día con pisoneo

Tiempo total de contacto con las pieles: 20 días

Fermentación Maloláctica: Si

GUARDA

8% fue envejecido en barricas de roble francés de 225 y 300 L

16% en fudre de roble francés por 3 meses

76% fue guardado en tanques de acero inoxidable

Tonelería: Nadalié

Trasiegos: Si

EMBOTELLADO

Estabilización: En frío

Clarificación: No

Filtración: mediante placas y membrana

Fecha de Embotellado: 22 de agosto 2022

Tapón: Finecork 5

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 2.66 g/l

Acidez Total: 5.63 g/l

pH: 3.57