



LE CHARDONNAY GRAND VIN 2020

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Chardonnay
D.O.: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de Conducción: Espaldera Vertical
Poda: Guyot Doble
Riego: Goteo
Suelo: Franco arenoso profundo.

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 20 de marzo de 2020
Tipo de Vendimia: Manual
Selección de Racimos: En el viñedo y en bodega
Despalillado: No, se prensó el racimo completo
Prensado: Si
Fermentación Maloláctica: 20%
Temperatura de Fermentación: 16 a 21 °C
Fermentación Alcohólica: 15 a 28 días

GUARDA

100% Roble francés
100% en barricas nuevas y de hasta 3 años de uso
Tiempo de Guarda en Barricas: 10 meses
Tonelerías: Nadalié y Marsannay

EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 10 de noviembre 2021
Tapón: Diam 10
Cantidad de Botellas: 3.784

ANÁLISIS

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 2,95 g/L
Acidez Total: 3.82 g/L
pH: 3,28