



## LE PINOT NOIR GRAND VIN 2021

### VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Noir  
D. O.: Valle de Casablanca  
Sistema de Conducción: Espaldera vertical  
Poda: Guyot doble  
Riego: Goteo  
Tipo de Suelo: Franco arcilloso

### VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 26 febrero, 8 y 9 de marzo 2021  
Tipo de Vendimia: Manual  
Selección de Racimos: En viñedo y en bodega  
Prensado: No  
Maceración pre Fermentativa: 7 días a 8°C  
Temperatura de Fermentación: 24-26°C  
Fermentación Alcohólica: 8-10 días  
Remontajes: dos veces al día con pisoneo  
Maceración post Fermentativa: 7 días  
Tiempo total de contacto con las pieles: 22-24 días  
Fermentación Maloláctica: Si

### GUARDA

Tonelerías: Nadalié y Marsannay  
Tiempo en Barricas: 11 meses  
Tipo de Barricas: 225, 228, 300 y 500 litros  
Uso de Barricas: 3 y 4 años de uso  
Fudre 75% - Barricas 25%

### EMBOTELLADO

Estabilización: En frío  
Clarificación: No  
Fecha de Embotellado: 18 de febrero 2022  
Producción total: 7.463 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 14%  
Azúcar Residual: g/l  
Acidez Total: g/l  
pH: