



## JCV RAMATO PINOT GRIGIO 2020

### VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Grigio  
D.O.: Valle de Casablanca, Chile  
Sistema de Conducción: Espaldera Vertical  
Poda: Guyot Doble  
Riego: Goteo  
Tipo de Suelo: Suelos sedimentarios graníticos  
en distintos grados de descomposición

### VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 31 de marzo de 2020  
Tipo de Cosecha: Manual  
Selección de Racimos: En el viñedo  
Maceración Pre-fermentativa en frío: 7 días  
Fermentación Alcohólica (FA): Espontánea, por 10 días  
Levaduras: Nativas  
Remontajes: Dos veces durante la FA, luego una vez  
al día y finalmente una vez cada 2 días.  
Maceración Post-fermentativa: 2 meses  
Tiempo total de contacto con las pieles: 60 días

### GUARDA

100% Tanque acero inoxidable

### EMBOTELLADO

Estabilización: No  
Clarificado: No  
Filtrado: No  
Fecha de Embotellado: 16 de Septiembre de 2021

### ANÁLISIS

Alcohol: 12,5%  
Azúcar Residual: 1,23 g/L  
Acidez Total: 3,58 g/L  
pH: 3,78