



JCV SEMILLON 2021

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Semillon

D.O.: Valle de Casablanca, Chile

Sistema de Conducción: Espaldera vertical

Poda: Gouyot doble

Riego: Goteo

Tipo de Suelos: Sedimentarios y graníticos en diferentes estados de descomposición

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 29 de marzo de 2021

Tipo de Vendimia: manual

Selección de Racimos: En el viñedo

Maceración pre Fermentativa en Frío: 7 días

Fermentación Alcohólica: 12 días, 14 a 15 °C

Levaduras: Nativas

Remontajes: Dos veces durante la fermentación alcohólica, luego una vez cada día y medio.

Fermentación Maloláctica: No

GUARDA

Tanques de acero inoxidable: 100%

EMBOTELLADO

Estabilización: No

Clarificación: No

Filtración: No

Fecha de Embotellado: 7 de enero de 2022

ANÁLISIS

Alcohol: 11%

Azúcar Residual: 1.12 g/l

Acidez Total: 5.48 g/l

pH: 3.45

Vino no filtrado: Puede presentar precipitaciones y turbidez que no afectan su calidad. Embotellado así premeditadamente con el objeto de proporcionar más complejidad. No guardar a menos de 7°C por largos períodos de tiempo.