

VILLARD



SAUVIGNON BLANC EXPRESIÓN RESERVE 2023

Expresión

VITICULTURA

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc
D.O.: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 30 y 31 de marzo 2023
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega
Temperatura de fermentación: 15°C en tanque de acero inoxidable
Fermentación Alcohólica: 21 días

GUARDA

Tanque de acero inoxidable: 100%
Guardado sobre sus borras finas, con resuspensión de lías, por 5 meses.



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 4 y 7 de septiembre 2023
Tapón: Diam 5
Total de botellas producidas: 26.443 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13.2 %Vol
Azúcar residual: 1,16 g/L
Acidez total (AT): 6,75 g/L
pH: 3,08