

VILLARD

CHARDONNAY EXPRESIÓN RESERVE 2023

Expresión



VITICULTURA

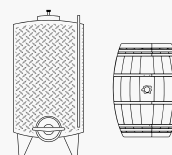
Composición varietal: 100% Chardonnay
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 17, 21 y 22 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: 15 días

GUARDA

85% guardado en tanque de acero inoxidable por 9 meses.
15% fermentado y luego envejecido en barrica francesa por 7 meses.
Guardado sobre sus borras finas, con resuspensión de lías, por 5 meses



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 8 y 9 de noviembre de 2023
Tapón: Diam 5
Total de botellas producidas: 18.975 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13%Vol
Azúcar residual: 1,67 g/L
Acidez total (AT): 4,12 g/L
pH: 3,31