

VILLARD

FINE WINES



PINOT NOIR EXPRESIÓN RESERVE 2022

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Noir

D.O.: Valle de Casablanca

Riego: Goteo, con aguas extraídas de napa subterránea

Suelos: Suelos graníticos en laderas de distintas orientaciones

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: Entre el 3 y el 28 de marzo 2022

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo y en bodega

Maceración Pre-fermentativa en frío:
temperatura 8 °C por 7 días

Fermentación Alcohólica: 8 días a 25-28 °C

Remontajes: En plena fermentación, dos veces al día con pisoneo

Tiempo total de contacto con las pieles: 20 días

Fermentación Maloláctica: Si

GUARDA

8% fue envejecido en barricas de roble francés de 225 y 300 L

16% en fudre de roble francés

76% fue guardado en tanques de acero inoxidable

Tonelería: Nadalié

EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 22 de agosto 2022

Tapón: Finecork 5

Producción Total: 17.677 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 2.66 g/L

Acidez Total: 5.63 g/L

pH: 3.57