



LE CHARDONNAY GRAND VIN 2022

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Chardonnay

D.O.: Valle de Casablanca, Chile

Riego: Goteo, con aguas de napa subterránea

Suelo: Franco arenoso profundo con presencia de cuarzos

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: Marzo de 2020

Tipo de Vendimia: Cosecha manual

Selección de Racimos: En el viñedo y en bodega

Fermentación Alcohólica: 15 a 28 días

Temperatura de Fermentación: 16 a 21 °C

Fermentación Maloláctica: 20%

GUARDA

100% Roble francés

100% en barricas nuevas y de hasta 3 años de uso

Tiempo de Guarda en Barricas: 10 meses

Tonelerías: Nadalié y Marsannay

EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 02 de marzo 2022

Tapón: Diam 10

Cantidad de Botellas: 9,169

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 2.27 g/L

Acidez Total: 5.85 g/L

pH: 3.26