



LE CHARDONNAY GRAND VIN 2023

GRAND VIN



VITICULTURA

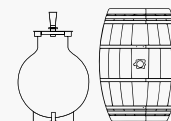
Composición Varietal: 100% Chardonnay
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot doble
Sistema de riego: Goteo, con agua de napa subterránea
Tipo de suelo: Franco arenoso profundo con presencia de cuarzos

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 21 al 23 de Marzo de 2023
Tipo de Vendimia: Cosecha manual
Selección de Racimos: En el viñedo y en bodega
Temperatura de Fermentación: 16 a 21 °C
Fermentación Alcohólica: 15 a 28 días

GUARDA

98% encina francesa, principalmente Marsannay Quartz
70 % 1er uso, 30% hasta 4° uso
2% guardado en WineGlobe
Tiempo de Guarda en Barricas: 10 meses
Tonelerías: Nadalié y Marsannay



EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 30 de enero de 2024
Tapón: Diam 10
Cantidad de Botellas: 5.720 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%
Azúcar Residual: 1,55 g/l
Acidez Total: 6,23 g/l
pH: 3,30