

VILLARD

LE PINOT NOIR GRAND VIN 2022

GRAND VIN



VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Noir
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: Graníticos en laderas con distintas orientaciones

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 24 y 25 de marzo de 2022
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega
Maceración pre-fermentativa en frío: 7 días
Fermentación Alcohólica (FA): 10 días
Remontajes: dos veces al día, con pisoneos
Maceración post-fermentativa: 8 días
Fermentación maloláctica: Si

GUARDA

100% barricas de roble francés
Tonelerías: Nadalié & Marsannay
Tiempo de guarda en barricas: 10 meses
Tipo de barricas: 225, 228, 300 y 400 litros,
75% de 1er uso y 2° y 4° uso



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 28 de febrero de 2023
Total de botellas producidas: 6.237

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%
Azúcar Residual: 2.39 g/L
Acidez Total: 5.48 g/L
pH: 3.38