

VILLARD

FINE WINES



LE SYRAH GRAND VIN 2020

VITICULTURA

Composición Varietal: 85% Syrah, 15% Petite Syrah (Durif)

D.O.: Valle de Casablanca

Sistema de Conducción: Gobelet (cabeza)

Riego: Goteo

Tipo de Suelo: Franco arcilloso

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 14 de abril de 2020

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo y en bodega

Maceración pre Fermentativa: 7-8 días a 7°C

Temperatura de Fermentación: 25-30°C

Fermentación Alcohólica: 18 días

Remontajes: Tres veces al día durante la fermentación

Maceración post Fermentativa: 10 días

Fermentación Maloláctica: Si

Prensado: No

GUARDA

Tonelerías: Nadalié y Marsannay

Tiempo en Barricas: 20 meses

Tipo de Barricas: Francesas y Americanas

Uso de Barricas: 1 a 4 usos

Barricas 100%

EMBOTELLADO

Estabilización: En frío

Clarificación: No

Fecha de Embotellado: 16 de febrero de 2022

Tapón: Corpack Ruby 10

Producción total: 2.033 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 3.14 g/L

Acidez Total: 5.93 g/L

pH: 3,29