

VILLARD

## LE SYRAH GRAND VIN 2021

GRAND VIN



### VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah  
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera vertical y Gobelet (Vaso)  
Sistema de riego: Goteo  
Tipo de suelo: Arcillosos con presencia de cuarzos

### VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 16 y 29 de abril, 2021  
Tipo de vendimia: Manual  
Selección de racimos: En viñedo y en bodega  
Maceración pre-fermentativa en frío: 7-8 días  
Fermentación Alcohólica (FA): 18 días  
Levaduras: Nativas  
Remontajes: 3 veces al día durante la FA  
Maceración post-fermentativa: 10 días  
Fermentación maloláctica: Si

### GUARDA

100% en barricas  
Tonelerías: Nadalié & Marsannay  
Tiempo de guarda en barricas: 18 meses  
Tipo de barricas: 225, 228, 300 y 500 litros, de 1 a 4 usos



### EMBOTELLADO

Estabilización: En frío  
Fecha de embotellado: 2 de marzo de 2023  
Total de botellas producidas: 3.608

### ANÁLISIS

Alcohol: 14.6%  
Azúcar residual: 2,27 g/L  
Acidez Total: 6,08 g/L  
pH: 3,45