

VILLARD

L'ASSEMBLAGE GRAND VIN 2022

GRAND VIN



VITICULTURA

Composición Varietal: 26% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Grenache, 16% Carignan, 15% Carménère, 3% Petite Syrah, 2% Petit Verdot
Denominación de Origen: Syrah, Grenache y Petite Syrah del Valle de Casablanca, Cabernet Sauvignon y Carménère de Valle del Maipo (alto), Petit Verdot del Valle de Aconcagua y Carignan del Valle del Maule
Sistema de conducción: Espaldera vertical y Gobelet (Carignan)

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: Entre abril y mayo de 2022
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega

GUARDA

95% en barricas de roble francés
5% en barrica de roble americano
Tiempo de guarda en barricas: 17 meses
Tipo de barricas: 225, 300, 400 y 500 L



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 6 y 7 de noviembre 2023
Tipo de tapón: Diam 5
Total de botellas producidas: 16.646

ANÁLISIS

Alcohol: 14.7
Azúcar Residual: 2,35 g/L
Acidez Total (AT): 3,97 g/L
pH: 3,3