

JCV RAMATO PINOT GRIGIO 2023



VITICULTURA

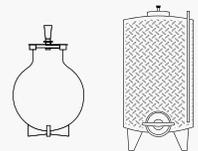
Composición Varietal: 100% Pinot Grigio
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot doble
Sistema de riego: Goteo
Tipo de suelo: Suelos sedimentarios graníticos en distintos estados de descomposición.

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 20 de abril de 2023
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo
Maceración pre-fermentativa en frío: 8 días
Fermentación Alcohólica (FA): Espontánea, por 17 días
Levaduras: Nativas
Remontajes: Dos veces durante la FA, luego una vez al día y finalmente una vez cada dos días
Tiempo total de contacto con pieles: 56 días
Fermentado en anfora de vidrio: WINEGLOBE y estanque de acero inoxidable.

GUARDA

WINEGLOBE &
Tanque de acero inoxidable



EMBOTELLADO

Estabilización: No
Clarificación: No
Filtración: No
Fecha de embotellado: 24 de Julio de 2023
Total de botellas producidas: 3.853

ANÁLISIS

Alcohol: 13%
Azúcar residual: 1,42 g/L
Acidez Total: 5,25 g/L
pH: 3,52