

JCV SEMILLÓN 2023



VITICULTURA

Composición Varietal: 96% Semillon 4% Gewurztraminer
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: 4 de mayo Gewurztraminer, Semillon 28 de marzo de 2023
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo
Maceración pre-fermentativa: 9 días
Fermentación Alcohólica (FA): 11 días entre 14° y 15°C
Levaduras: Nativas
Remontajes: Dos veces al día durante la FA, luego una vez cada día y medio.
Tiempo total de contacto con pieles: 37 días
Gewurztraminer fue fermentado en Wineglobe

GUARDA

100% Tanque de acero inoxidable



EMBOTELLADO

Estabilización: No
Clarificación: No
Filtración: No
Fecha de embotellado: 24 de Julio de 2023
Total de botellas producidas: 3.700

ANÁLISIS

Alcohol: 12.5%
Azúcar residual: 1,65 g/L
Acidez Total: 5,78 g/L
pH: 3,35