

JCV GRENACHE 2022



VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Grenache
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: 25 de abril de 2022
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: en viñedo y en bodega
Maceración pre-fermentativa en frío: 8 días
Fermentación Alcohólica (FA): 30% de racimo entero por 7 días
Levaduras: Nativas
Remontajes: Dos veces durante la FA, luego una vez al día y finalmente una vez cada dos días
Maceración post-fermentativa: 10 días

GUARDA

100% en fudre de 5000 L por 13 meses



EMBOTELLADO

Estabilización: No
Clarificación: No
Filtración: No
Fecha de embotellado: 26 de Julio de 2023
Total de botellas producidas: 3.780

ANÁLISIS

Alcohol: 14.5%
Azúcar residual: 2,11 g/L
Acidez Total (AT): 7,28 g/L
pH: 3,0