

# JCV CARIGNAN 2022



## VITICULTURA

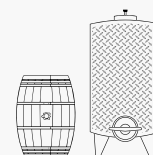
Composición Varietal: 91% Carignan, 9% Pinot Noir  
 Denominación de Origen: Valle de Maule, Chile  
 Sistema de conducción: Gobelet (Cabeza)  
 Sistema de riego: Secano, sin riego  
 Tipo de suelo: Suelos graníticos descompuestos con arcillas

## VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 22 de abril de 2022  
 Tipo de vendimia: Manual  
 Selección de racimos: En viñedo y en bodega  
 Maceración Pre-fermentativa en frío: 7 días  
 Fermentación Alcohólica (FA): 8 - 10 días  
 Levaduras: Nativas

## GUARDA

50% encina francesa  
 50% acero inoxidable  
 Tonelerías: Nadalié & Marsannay  
 Tiempo de guarda en barricas: 9 meses



## EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 27 de febrero de 2023  
 Botellas producidas: 2.943

## ANÁLISIS

Alcohol: 13,5%  
 Azúcar Residual: 2,71 g/L  
 Acidez Total: 4,92 g/L  
 pH: 3,61