

VILLARD



## Chardonnay

EXPRESIÓN RESERVE 2024

*Expresión*

### VITICULTURA

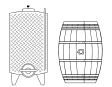
Composición varietal: 100% Chardonnay  
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera vertical  
Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea  
Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

### VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 18, 19 y 21 de marzo de 2024  
Tipo de vendimia: Manual  
Selección de racimos: En viñedo y en bodega antes de despalillado  
Fermentación por 20 días en tanques de acero inoxidable  
Temperatura de fermentación: 14° a 16°C

### GUARDA

100% guardado en tanque de acero inoxidable por 7 meses.  
Guardado sobre sus borras finas, con suspensión de lías, por 2 meses.



### EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 18 de octubre, 2024  
Tapón: Diam 3 y XPUR  
Producción: 15.289 botellas

### ANÁLISIS

Alcohol: 13,0 % Vol  
Azúcar residual: 1,38 g/L  
Acidez total (AT): 6,38 g/L  
pH: 3,44