

VILLARD

LE PINOT NOIR GRAND VIN 2023

GRAND VIN



VITICULTURA

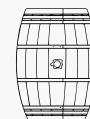
Composición Varietal: 100% Pinot Noir
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot doble
Sistema de riego: Goteo, con agua de napa subterránea
Tipo de suelo: Graníticos en laderas con distintas orientaciones

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 24 de febrero y 20 de marzo, 2023
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega antes de despalillado
Maceración pre-fermentativa en frío: 7 días
Fermentación Alcohólica (FA): 10 días
Remontajes: dos veces al día, con pisoneos en plena fermentación
Maceración post-fermentativa: 8 días
Fermentación maloláctica: Si

GUARDA

90% barricas de encina francesa
Tonelerías: Nadalié & Marsannay
Tiempo de guarda en barricas: 13 meses
Tipo de barricas: 228, 300 y 400 litros, barricas de 1° y 2° uso



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 05 de junio de 2024
Botellas producidas: 4.940

ANÁLISIS

Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 2.77 g/L
Acidez Total: 5.78 g/L
pH: 3.43