

VILLARD



Le Syrah

GRAND VIN 2022

GRAND VIN

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah
Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical y Gobelet (cabeza)
Poda: Guyot doble en espaldera
Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
Tipo de suelo: Arcillosos con presencia de cuarzos

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 20 y 21 de abril de 2022
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega antes de despallado
Maceración pre-fermentativa en frío: 7 días
Fermentación Alcohólica: 10 días
Remontajes: dos veces al día, con pisoneos en plena fermentación
Maceración post-fermentativa: 8 días
Fermentación maloláctica: Si

GUARDA

23% barricas de roble americano
77% barricas de encina francesa
Tonelerías: Nadalié & Marsannay
Tiempo de guarda en barricas: 27 meses
Tipo de barricas: 18% del vino fue guardado en barricas de 225 litros, el resto en barricas de 300 litros, de 1er y 4º uso



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 16 de octubre, 2024
Botellas producidas: 3.306

ANÁLISIS

Alcohol: 14,7%Vol
Azúcar Residual: 2,81 g/L
Acidez Total: 6,38 g/L
pH: 3,32