

VILLARD



Le Syrah

GRAND VIN 2023

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: XXX, 2023
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

XXX% barricas de roble americano
XXX% barricas de encina francesa
Tonelerías: Nadalié & Marsannay
Tiempo de guarda en barricas: XXX meses
Tipo de barricas: XXX% 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: XXX
Botellas producidas: XXX

ANÁLISIS

Alcohol: XXX%Vol
Azúcar Residual: XXX g/L
Acidez Total: XXX g/L
pH: XXX