

## ARGANAT

2023



## VITICULTURA

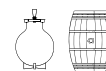
Composición Varietal: 100% Chardonnay  
 Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile  
 Sistema de conducción: Espaldera vertical  
 Poda: Guyot Doble  
 Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea  
 Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

## VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 30 de marzo de 2023  
 Tipo de vendimia: Manual  
 Selección de racimos: En el viñedo y en bodega  
 Prensado de racimo completo  
 Fermentación alcohólica: 8-10 días  
 Temperatura de fermentación: 16° – 21°C  
 La fermentación se realizó en barricas  
 Fermentación maloláctica: Parcial, en barricas

## GUARDA

100% en barricas  
 Tonelería: Nadalié Marsannay  
 Tiempo en Barricas: 16 meses  
 Tipo de Barricas: Barricas de encina francesa  
 Quartz de primer uso, 228 y 300 L



## EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 17 de octubre, 2024  
 Tapón: DIAM 10  
 Cantidad de Botellas: 2.411

## ANÁLISIS

Alcohol: 13,0%Vol  
 Azúcar Residual: 6,15 g/L  
 Acidez Total: 1,43 g/L  
 pH: 3,37