

ARGANAT

2023



VITICULTURA

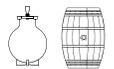
Composición Varietal: 100% Chardonnay
 Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
 Sistema de conducción: Espaldera vertical
 Poda: Guyot Doble
 Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
 Tipo de suelo: Los suelos son profundos y de textura media a gruesa

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