



JCV Ramato

Pinot Grigio 2024

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Pinot Grigio
 Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
 Sistema de conducción: Espaldera vertical
 Poda: Guyot doble
 Sistema de riego: Goteo
 Tipo de suelo: Suelos sedimentarios graníticos en distintos estados de descomposición.

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 16 de abril, 2024
 Tipo de vendimia: Manual
 Selección de racimos: En viñedo
 Maceración pre-fermentativa en frío: 5 días
 Fermentación Alcohólica (FA): Espontánea, por 20 días
 Levaduras: Nativas
 Remontajes: Dos veces durante la FA, luego una vez al día y finalmente una vez cada dos días
 Tiempo total de contacto con pieles: 43 días

GUARDA

Tanque de acero inoxidable



EMBOTELLADO

Estabilización: No
 Clarificación: No
 Filtración: No
 Fecha de embotellado: 16 de octubre, 2024
 Botellas producidas: 2.610

ANÁLISIS

Alcohol: 13,40%
 Azúcar Residual: 1,40 g/L
 Acidez Total: 5,40 g/L
 pH: 3,65