

# VILLARD



## PINOT NOIR EXPRESIÓN RESERVE 2023

*Expresión*

### VITICULTURA

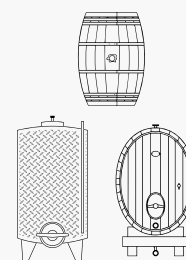
Composición Varietal: 100% Pinot Noir  
D.O.: Casablanca Valley  
Sistema de Conducción: Espaldera vertical  
Poda: Guyot Doble  
Riego: Goteo  
Suelos: Suelos en laderas franco arcillosas

### VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: Entre el 3 y el 28 de marzo 2022  
Tipo de Vendimia: Manual  
Selección de Racimos: En viñedo y en bodega  
Prensado: No  
Maceración Pre-fermentativa en frío:  
temperatura 8 °C por 7 días  
Fermentación Alcohólica: 8 días a 25-28 °C  
Remontajes: Dos veces al día con pisoneo  
Tiempo Total de contacto con las pieles: 20 días  
Fermentación Maloláctica: Si

### GUARDA

8% fue envejecido en barricas  
de roble francés de 225 y 300 L  
16% en fudre de roble francés  
por 3 meses  
76% fue guardado en tanques  
de acero inoxidable  
Tonelería: Nadalié  
Trasiegos: Si



### EMBOTELLADO

Estabilización: En frío  
Clarificación: No  
Filtración: mediante placas y membrana  
Fecha de Embotellado: 22 de agosto 2022  
Tapón: Finecork 5

### ANÁLISIS

Alcohol: 14%  
Azúcar Residual: 2.66 g/l  
Acidez Total: 5.63 g/ pH: 3.57