

VILLARD



PINOT NOIR EXPRESIÓN RESERVE 2023

Expresión

VITICULTURA

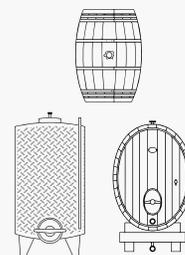
Composición Varietal: 100% Pinot Noir
D.O.: Casablanca Valley
Sistema de Conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot Doble
Riego: Goteo
Suelos: Suelos en laderas franco arcillosas

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