

VILLARD



SYRAH

EXPRESIÓN RESERVE 2023

BODEGA

El diseño gravitacional de la bodega permite un enfoque de vinificación de mínima intervención, optimizando el flujo de procesos y reduciendo el consumo energético. La planta alta está destinada a las operaciones de selección y despallado, mientras que la planta baja se reserva para la fermentación, el almacenamiento en tanques de acero inoxidable y la crianza en barricas.

VITICULTURA

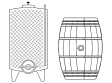
Composición varietal: 100% Syrah
D.O.: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Sistema de riego: Goteo, con aguas de napa subterránea
Tipo de suelo: Franco arcillosos, en laderas

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 04, 20 y 21 de abril de 2023
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega
Fermentación: Tanque de acero inoxidable
Maceración Pre-Fermentativa: 5-7 días a 8°C
Fermentación Alcohólica: 15-17 días, 26°-30°C
Remontajes: 3, en plena fermentación
Maceración Post-Fermentativa: 5 días

GUARDA

6 meses
35% del vino se guardó en barricas de 3er y 5° uso, 80% encina francesa y 20% roble americano.
65% en tanque de acero inoxidable



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 14 y 15 de enero 2025

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0 %Vol