

VILLARD



LE CHARDONNAY

GRAND VIN 2024

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 despalillado, 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% Chardonnay
D.O.: Valle de Casablanca, Chile
Sistema de conducción: Espaldera vertical
Poda: Guyot doble
Sistema de riego: Goteo, con agua de napa subterránea
Tipo de suelo: Franco arenoso profundo con presencia de cuarzos

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 27 de marzo y 1 de abril de 2024
Tipo de Vendimia: Cosecha manual
Selección de Racimos: En el viñedo y en bodega
Prensado: Racimo completo
Decantado: 24 horas
Fermentación Alcohólica: en barricas de encina francesa
Duración Fermentación: 10 días, a 16-21°C
Maloláctica: No
Bâtonnage: Una vez por semana durante 2 meses

GUARDA

Tiempo de guarda: 8 meses
Tipo de barricas: 100% barricas de encina francesa de 1er y 3er uso
Tonelerías: Nadalié y Marsannay



EMBOTELLADO

Fecha de Embotellado: 13 de enero de 2025

ANÁLISIS

Alcohol: 14,1%