

VILLARD



LE PINOT NOIR

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% Pinot Noir
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: Graníticos en laderas con distintas orientaciones

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 3 y 8 de abril, 2024
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: En viñedo y en bodega antes de despalillado
Maceración Pre-Fermentativa en frío: 7 días
Fermentación Alcohólica (FA): 9 días en tanque de acero inoxidable
Remontajes: Dos veces al día en plena fermentación
Maceración Post-Fermentativa: 3 días

GUARDA

Tiempo de guarda en barricas: 9 meses
Fermentación maloláctica: Si
100% barricas de encina francesa Tonelerías:
Nadalié & Marsannay



EMBOTELLADO

Fecha de embotellado Lote A: 16 de enero de 2025
Fecha de embotellado Lote B: 22 de mayo de 2025

ANÁLISIS

Alcohol Lote A: 13,9%
Alcohol Lote B: 13,8%