

VILLARD

## LE CABERNET FRANC

GRAND VIN 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 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% Cabernet Franc  
D.O.: Valle de Casablanca, Chile  
Sistema de conducción: Espaldera vertical  
Poda: Guyot doble  
Sistema de riego: Goteo  
Tipo de suelo: Arcillosos con presencia de cuarzos

### VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 25 de abril de 2023  
Tipo de vendimia: Manual  
Selección de racimos: En viñedo  
Maceración Pre-Fermentativa en frío: 5 días a 8°C  
Fermentación Alcohólica (FA): 15 días a 26°-30°C en tanque de acero inoxidable  
Remontajes: 3 veces al día durante la FA  
Maceración post-fermentativa: 10 días  
Fermentación maloláctica: Si

### GUARDA

100% barricas de encina francesa  
Tonelerías: Nadalié & Marsannay  
Tiempo de guarda en barricas: 19 meses  
Tipo de barricas: 225 y 300 litros, de 1° y 4° uso



### EMBOTELLADO

Fecha de embotellado: 16 de enero de 2025

### ANÁLISIS

Alcohol: 14,6 %Vol