



JCV RAMATO

PINOT GRIGIO 2025

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: 85% Pinot Grigio, 15% Gewürztraminer
 Denominación de Origen: Valle de Casablanca, Chile
 Sistema de conducción: Espaldera vertical
 Poda: Guyot doble
 Sistema de riego: Goteo
 Tipo de suelo: Suelos sedimentarios graníticos en distintos estados de descomposición.

VINIFICACIÓN

Fecha de cosecha: 28 de marzo de 2025
 Tipo de vendimia: Manual
 Selección de racimos: En viñedo y en bodega
 Maceración Pre-Fermentativa en frío: 5 días
 Fermentación Alcohólica (FA): Individual para cada variedad, espontánea, parte de la mezcla fermentó en WineGlobe
 Levaduras: Nativas
 Remontajes: Una vez al día
 Tiempo total de contacto con pieles: 39 días

GUARDA

Tanque de acero inoxidable



EMBOTELLADO

Estabilización: No
 Clarificación: No
 Filtración: No
 Fecha de embotellado: 24 y 25 de julio de 2025

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 %Vol