



JCV GRENACHE

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 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% Grenache
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: 06 de mayo de 2024
Tipo de vendimia: Manual
Selección de racimos: en viñedo y en bodega
Maceración pre-fermentativa en frío: 8 días
Fermentación Alcohólica (FA): 30% de racimo entero por 7 días
Levaduras: Nativas
Remontajes: Dos veces durante la FA, luego una vez al día y finalmente una vez cada dos días
Maceración post-fermentativa: 10 días

GUARDA

100% en estanque de acero inoxidable por 2 meses a continuación 5 meses en barricas de encina francesa de 5° uso, de 225, 300 y 500 litros



EMBOTELLADO

Estabilización: No
Clarificación: No
Filtración: No
Fecha de embotellado: 17 de enero de 2025
Total de botellas producidas: 3.780

ANÁLISIS

Alcohol: 14.9%