

VILLARD

FINE WINES



LE SYRAH GRAND VIN 2018

VITICULTURA

Composición Varietal: 100% Syrah

Denominación de Origen: Valle de Casablanca

Sistema de Conducción: Gobelet (cabeza)

Riego: Goteo

Tipo de Suelo: Franco arcilloso

VINIFICACIÓN

Fecha de Cosecha: 4 y el 9 de mayo, 2018

Tipo de Vendimia: Manual

Selección de Racimos: En viñedo y en bodega

Maceración pre Fermentativa: 7-8 días a 7°C

Temperatura de Fermentación: 25-30°C

Fermentación Alcohólica: 18 días

Remontajes: Tres veces al día durante la fermentación

Maceración post Fermentativa: 10 días

Fermentación Maloláctica: Si

Prensado: No

GUARDA

Tonelerías: Nadalié y Marsannay

Tiempo en Barricas: 26 meses y 8 días

Tipo de Barricas: 225, 228, 300 y 500 litros

Uso de Barricas: 60% de primer uso, 24% de segundo uso, 16% de cuarto uso

Barricas 100%

EMBOTELLADO

Estabilización: En frío

Clarificación: No

Fecha de Embotellado: 16/09/2020

Tapón: Corcho natural

Producción total: 4.412 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 2,80 g/L

Acidez Total: 6,60 g/L

pH: 3,40