

# Grenache JCV 2021

Villard



DO Valle de Casablanca, Chile



100% Grenache



14,5°GL | Açúcar Res: 1,41g/l | Acidez: 6,3g/l (pH: 3,24)



8 meses, 85% em foudres e barricas, 15% em inox



Cor rubi profundo, brilhante. Aroma de frutos vermelhos, floral, toque terroso e de couro. Na boca é firme, com boa estrutura de taninos sedosos, textura rica e persistência longa.



6 anos



Porco na lata; churrasco com carnes gordas (costela, contrafilé); cabrito assado com ervas;



Servir a 16°C

## Outras informações

**Produtor:** Em 1989, o francês radicado no Chile Thierry Villard fundou a primeira vinícola boutique do país. Desde então, a Villard se tornou uma das maiores referências de Casablanca, e hoje Thierry conta com a ajuda de seu filho Jean-Charles para produzir vinhos de grande elegância, refinamento e tipicidade, que não escondem a inspiração francesa. A Villard faz parte da associação MOVI (Movimiento de Viñateros Independientes), que reúne produtores artesanais de diferentes regiões. A linha JCV foi idealizada pelo jovem e talentoso Jean-Charles, e nos brinda com vinhos de mínima intervenção, cheios de frescor e pureza de fruta.

**Clima:** Padrão mediterrânico, moderado pelas brisas do Pacífico. Precipitação média anual de 380mm, concentrada no inverno. As manhãs geralmente apresentam névoa.

**Solo:** Solos de origem granítica, sedimentares, em diferentes estágios de decomposição.

**Viticultura:** Videiras plantadas nas encostas de Tapihue, a leste do Valle Casablanca, com altitude média de 300 metros. Condução em espaldeira.

**Vinificação:** Colheita manual, com seleção de uvas. Desengace mantendo 55% de cachos inteiros, maceração pré-fermentativa por 7 dias. Fermentação em inox com leveduras nativas por 15 dias. Malolática espontânea completa, trasfega para foudres de 1000 litros, barricas de 225 e 300 litros (85%), e inox (15%), onde amadurece por 8 meses. Blend, leve filtração, engarrafamento sem estabilização.