

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

COYAM

COSECHA: 2015
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS: 44% Syrah, 30% Carmenera, 12% Cabernet Sauvignon, 4% Mourvedre, 4% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Garnacha, 2% Tempranillo.

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2016

ANALISIS

Grado Alcohólico	14.8% Vol
Azúcar Residual	2.69 g/L
Acidez Total	4.88 g/L (ácido tartárico)
pH	3.51
SO₂ Total a embotellado	0.072 g/L

VINO DE CHILE



DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS

Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedades provenientes de selección masal, con excepción del Syrah, cuyos clones son el 300/174. La mayoría de los viñedos, tienen una orientación Este-Oeste, ya que en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo, lo que permite para las plantaciones nuevas, cambiar la orientación, buscando la mejor exposición.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/ha, año 1998, 3.333 plantas/ha y año 2000, 4.166 -5.000 plantas/ha

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha - 39 Hl/ha

SUELO: El viñedo está localizado en un cordón transversal a la cordillera de la costa. El origen geológico de estos suelos es principalmente volcánico, siendo el granito rojo, la andesita, el basalto y la riolita, las rocas que lo conforman. La mayor parte de los suelos son coluviales por tanto con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular, a su vez por la proximidad al río Tinguiririca se encuentran sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y la textura varía de franco-arcillosa a franco-arenosa. El pH es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

CLIMA: En la temporada 2014-2015 las precipitaciones acumuladas que fueron de 700 mm y se concentraron en invierno. La primavera fue favorable ya que no se presentaron lluvias en floración, lo que dio lugar a una sana y buena cuaja. Desde octubre a marzo se presentaron muchos días con altas temperaturas, lo que llevó a anticipar la cosecha en hasta 3 semanas, logrando récords históricos de temperaturas en el mes de marzo. La ausencia de lluvias en verano aseguró una excelente calidad fitosanitaria.

COSECHA: Manual, entre el 10 de marzo y el 07 de mayo, 2015.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICATION

La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección constituido por una cinta transportadora en la que se separan

hojas, racimos dañados etc., después estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despallilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección, posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por 5 días, completando un período de maceración total de 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 13 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 14 meses, 100 % roble francés. Barrica nueva, de un uso y segundo uso.

PRODUCCIÓN: 13.888 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA

De color rojo profundo con tonos violetas. En nariz presenta un aroma intenso que recuerda a frutas tanto negras como rojas tales como ciruelas, arándanos y cerezas que se entre mezclan con notas frescas que recuerdan a laurel, cedro y violetas. En boca, es un vino jugoso, con taninos redondos y dulces que proveen de una buena estructura y volumen, de final largo, fresco y elegante. Recomendado para la guarda.

MARIDAJE

Este vino es muy versátil, se puede disfrutar en platos sofisticados y en platos más simples. Carnes rojas a la plancha, guisadas o al fuego son imperdibles para este vino, el chili con carne, costillas con miel o magret de pato con higos son algunos ejemplos. También es un vino que marida muy bien con platos vegetarianos como canelones con salsa de setas y quesos, pizza con pimientos asados, parmesano y albaca y guisos de legumbres con vegetales y especias.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

