

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

Gê

COSECHA: 2014
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
45% Syrah, 40%
Carmenere, 15% Cabernet
Sauvignon.

FECHA DE EMBOTELLADO:
26 de enero 2016

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.6° Vol%
Azúcar Residual	2.19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.84 g/L
pH	3.63
SO ₂ Total a embotellado	0.092 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso, 6° Región.

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, cuyo clon es el 300. 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/há., año 1998, 3.333 plantas/há. y año 2000, 4.166 -5.000 pl./ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4,5 ton/há. - 22 Hl/há.

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: La temporada 2013-2014 estuvo marcada por el efecto de la niña, que se tradujo en la escasez de precipitaciones acumuladas que fueron de solo 300 mm, y en eventos extremos como las heladas polares de primavera. Las variedades tintas no habían brotado cuando sucedió la helada, pero si los racimos fueron más livianos y de bayas más pequeñas mejorando la relación superficie pulpa dando lugar a una mayor concentración. Desde octubre a marzo se presentaron muchos días de altas temperaturas, lo que llevó a anticipar la cosecha. La ausencia de lluvias en primavera y verano aseguró una excelente calidad fitosanitaria.

COSECHA: Manual, desde el 27 de marzo al 13 de mayo 2014

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: La primera etapa de la recep-

ción 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 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. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C por 5 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, de manera espontánea con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24°C - 26°C, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, de 5-7 días determinado por degustación, completando un período de maceración total de 25-30 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras.

GUARDA: 16 meses, 80% en barricas francesa, (50 % barrica nueva y 50 % barrica un uso) y el 20 % restante en cuba ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 950 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA: De color rojo ciruela con tonos violetas, la nariz de este vino se muestra delicada. Encontramos frutas negras como moras y arándanos, que se entremezclan con notas frescas que recuerdan a romero. También el regaliz negro y notas de tabaco dulce se hacen presentes a medida que respira el vino. En boca es sabroso, se sienten frutas negras maduras, notas de grafito, especias y soto-bosque. Es un vino de taninos suaves, de buen volumen, cuya acidez fresca nos proporciona un final largo y persistente.

MARIDAJE: Es un vino de gran personalidad y carácter, ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas como vacuno, cordero y pato entre otras, ya sean al horno, guisos o barbacoa. Platos especiados que contengan ajo, orégano y comino en su preparación son buenas opciones para acompañar este vino. Los pimientos asados, berenjenas y las preparaciones que contengan setas también armonizan muy bien. Cous de cordero y garbanzos son deliciosos platos para disfrutar con este vino.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa del medioambiente
Papel certificado FSC

Porque nos importa

