

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CARMENERE

COSECHA: 2016

D.O.: Valle de Colchagua

CEPA:
100% Carmenere

FECHA DE EMBOTELLADO:
Noviembre 2017

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	13.8° Vol%
Azúcar Residual	1.74 g/L
Acidez Total	4.28 g/L (ácido tartárico)
pH	3.70
SO ₂ Total a embotellado	0.089 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical a doble cargador, con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 1992, 2.667 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. El suelo de estos cuarteles de carmenere es en parte aluviales, desarrollado a partir de los materiales transportados desde una quebrada cercana y a su vez por la proximidad al río Tinguiririca encontramos sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. En el horizonte B se encuentra una napa fluctuante producto de la posición más baja de estas parcelas y más cercanas al río. 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: El clima en Colchagua es de tipo mediterráneo. La temporada 2015-2016 estuvo marcada por el efecto de la corriente de Niño. Las temperaturas de invierno fueron suaves, sin heladas y con pocas precipitaciones (400 mm). La primavera y el verano fueron frescos con lo cual se vio retrasada la brotación en 2 semanas respecto a años anteriores. El evento más significativo de esta temporada fue las abundantes lluvias (200 mm) que tuvimos en Los Robles en el período 15-17 de abril y 23-24 de abril. El manejo biodinámico en donde prima el balance de la planta y un crecimiento equilibrado demostró que las uvas tienen una mejor resistencia a las lluvias debido al grosor de sus pieles y al buen manejo de canopia.

COSECHA: Manual, entre el 19 abril y 22 de abril, 2016

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: 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 despalilla 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 y se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 5 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable y cubas ovoides de concreto, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes y pisoneos de acuerdo al criterio enológico, completando un período total de vinificación de entre 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y en cubas ovoides. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 12 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 (absoluta).

GUARDA: 12 meses, 60% en barricas francesas y 40% en cuba ovoide concreto. Las barricas son 30% nuevas y 70% de un uso.

PRODUCCIÓN: 1.580 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza. En nariz esta añada presenta una buena complejidad con aromas que van desde frutas negras, como moras, a las hierbas como el poleo y el romero. A medida que se abre aparece el grafito y la pimienta negra. En boca llama la atención su fresca acidez. Es un vino sabroso de buena longitud y estructura.

MARIDAJE: Marida muy bien con todo tipo de carnes, cordero con menta es un delicioso maridaje. Las legumbres, los guisos de verduras, platos a base de maíz y las salsas o aliños que contengan aceitunas o alcaparras también son buenas aliadas. Platos especiados con curry o comida mexicana también ensamblan bien.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

