

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CABERNET SAUVIGNON

VINTAGE: 2016

D.O.: Valle del Maipo

CEPAS: 100% Cabernet Sauvignon.

FECHA DE EMBOTELLADO:
20 de noviembre, 2016

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	13.7° Vol%
Azúcar Residual	2.09 g/L
Acidez Total	4.50 g/L (ácido tartárico)
pH	3.72
SO ₂ Total a embotellado	0.094 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEOS DE ORIGEN: Fundo Los Morros, en la ribera sur del río Maipo.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 570-600 msnm, en una de las terrazas del río Maipo, son conducidos en espaldera con exposición noreste. En 1999 se introduce el riego por goteo para mejorar la calidad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 1992 y densidad de 4.000 plantas/ha.

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

SUELO: Terrazas de origen aluvial, son suelos muy profundos de textura franca a franca-arcillosa, con abundante pedregosidad en el perfil lo que le confiere un excelente drenaje, suelos muy profundos con horizontes bien marcados producto de los fenómenos de deposición. Poseen bajo contenido de materia orgánica (2%) y pH ligeramente alcalino.

CLIMA: La temporada 2015-2016 estuvo marcada por el fenómeno del Niño, en donde tuvimos un invierno y primavera 2015 con poca lluvia y un abril 2016 muy lluvioso lo que hizo que la cosecha se adelantara. La primavera 2015 fue fría lo que condujo a una brotación y maduración lenta en comparación a otros años. El manejo orgánico una vez más demostró que el viñedo está mejor adaptado a eventos del clima, ya que la fertilización orgánica da lugar a viñas menos emboscadas y a pieles en las uvas más gruesas siendo más resistentes a ataques fúngicos.

COSECHA: Manual, desde el 8 al 15 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 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. 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 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 o pisoneos de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa, completando un período de maceración total de 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas o cubas de concreto. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 13 meses en barrica, fudres y cubas ovoides de concreto. Finalmente, la estabilización del 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: 13 meses, 40% en barricas de roble francés, 34 % en fudre de 5.000 L y un 26 % en cubas Ovoides de concreto.

PRODUCCIÓN: 2.074 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 7 años

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí con ribetes cereza, en nariz es un vino elegante que muestra notas frescas a violetas, frambuesas y ciruelas. Las notas especiadas de cedro y pimienta negra se sienten al abrirse el vino. En boca es un vino de suave estructura y volumen medio, fresca acidez y largo final.

MARIDAJE: Vino que resulta interesante con comidas a base de carnes y setas. Hamburguesa con queso gruyer, costillas con salsa de vino tinto, pollo al horno con higos, pero también hay espacio para los vegetarianos para disfrutar de este vino con platos como toffu frito con sésamo y jengibre o con tartaritos de verduras asadas.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

