

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

PINOT NOIR

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
Febrero 2018

ANALISIS

Grado Alcohólico	13.4° Vol%
Azúcar Residual	2.1 g/L
Acidez Total	4.8 g/L (ácido tartárico)
pH	3.65
SO2 Total a embotellado	0.070 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo "El Rincón", piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 31.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Noreste-Suroeste. Clon 777 sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2001, 4.000 plantas/há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 7 ton/ha. - 35 Hl/ha.

SUELO: De origen aluvial, es un suelo profundo y liviano, los primeros 80 cms presentan de 2 a 3 capas de arenas de textura franco arenosas, después encontramos un horizonte con arcillas oscuras que es penetrado por las raíces. El pH ligeramente ácido. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%) y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia fresca del Pacífico y la corriente de Humboldt. Las condiciones climáticas en el valle en la temporada 2016-2017 estuvieron marcadas por la escasez de precipitaciones invernales y por un invierno más frío que años anteriores. Por el contrario, la primavera y el verano fueron muy calurosos lo que llevó a adelantar la cosecha unas 2 semanas respecto a años anteriores para mantener la acidez natural.

COSECHA: 27 de febrero - 2 de marzo 2017

ENÓLOGO: Noelia Orts y Alvaro Espinoza

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 despallita y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así un mayor detalle

en la selección, posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación llenando 2 cubas de madera. Luego, se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 6-8°C, por 4 días aproximadamente. A continuación, se eleva la temperatura para dar paso a la fermentación alcohólica, sólo con levaduras nativas, controlando las temperaturas entre 24-27°C y con un programa de pisoneos de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y en cubas huevo, donde el vino cumple su período de guarda por 11 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado se filtra el vino con cartuchos de 3 micras.

GUARDA: 11 meses, 67 % en barricas de roble francés, 28% en cuba huevo, 5% barricas de 600 L.

PRODUCCIÓN: 1333 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí con reflejos frambuesa, de capa media. En nariz encontramos notas de fresas, granada y arándanos, a medida que se abre nos muestra complejidad con tonos licorosos y minerales. Boca elegante con taninos suaves, es un vino equilibrado, largo que respeta la tipicidad de la variedad.

MARIDAJE: Variedad muy versátil por sus aromas a frutas rojas y fresca acidez combina con platos que lleven setas o trufas entre sus ingredientes, risottos cremosos, carnes blancas y sushi.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

