

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

GARNACHA / SYRAH

COSECHA: 2016

D.O.: Valle del Cachapoal.

CEPAS: 60% Garnacha,
40% Syrah.

FECHA DE EMBOTELLADO:
Octubre, 2017

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.6 % Vol
Azúcar residual	3.80 g/L
Acidez total (ácido tartárico)	5.44 g/L
pH	3.44
SO ₂ total a embotellado	0.099 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Totihue, piedmont de la cordillera de los Andes. 100 km al sur de Santiago.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: situados a 390 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este- oeste, pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2007, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha. - 40HL/ha.

SUELO: Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco - limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid.

CLIMA: El Valle Cachapoal limita con el Valle del Maipo por el Norte, el Océano Pacífico por el Oeste, la Cordillera de los Andes por el Este y el Valle de Colchagua por el Sur. Posee condiciones climáticas ideales para el desarrollo de las cepas y su madurez, esto incluye primaveras libres de heladas y veranos cálidos y secos. Este valle provee de excelentes condiciones para las cepas tintas y como resultado obtenemos vinos suaves, concentrados y frutosos. Las condiciones climáticas iniciales de la temporada, alta temperatura y luminosidad durante la primavera y la ausencia de lluvias durante la floración fueron muy favorables para el buen desarrollo del viñedo. Las altas temperaturas durante el período de maduración aceleraron el proceso y llevaron a un adelanto en la cosecha de aproximadamente 2 a 3 semanas con relación a un año normal, con el fin de evitar sobre madurez y deshidratación en las bayas.

COSECHA: entre el 28 de marzo y 11 de abril de 2016.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalilladora. La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 4-5 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas, a 26°C y con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero y barricas francesas y americanas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 12 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 1 micra previo al embotellado.

GUARDA: 70% de la mezcla, 10 meses en barrica francesa y americana.

PRODUCCIÓN: 3.888 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí. Nariz muy intensa, frambuesa y algunos toques de rosas entregan una rica complejidad. Luego aparecen aromas de grafito y chocolate amargo. De boca firme y golosa, taninos maduros y rica acidez, le dan una buena densidad y persistencia.

MARIDAJE: Marida muy bien con carnes de vacuno y de caza, pastas con salsas, platos especiados, foie gras, quesos grasos y fondues salados.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

