

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2017

D.O.: Casablanca Valley

VARIEDAD:  
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:  
15 de diciembre de 2017

## ANÁLISIS

Alcohol	13.4° Vol%
Azúcar Residual	3.91 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.84 g/L
pH	3.66
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.078 g/L

VINOS DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Casablanca, zona de la Vinilla, viñedo "El Rincón", cuartel 31, 32 y 33.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Norte-Sur. Variedad proveniente de selección masal sobre pie franco. El riego es por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 2000 y 2001, 4.000 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 10 ton/ha. - 50 Hl/ha.

**SUELO:** Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

**CLIMA:** El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno.

Las condiciones de la primavera 2016 estuvieron marcadas por escasez de lluvias con relación a un año normal. Esto sumado a algunas heladas, determinó una menor producción a la esperada. Durante el verano, en el mes de enero se registraron temperaturas por sobre lo esperado. Esto provocó un adelanto en la madurez de aproximadamente dos semanas con relación a la fecha estimada de cosecha.

**COSECHA:** Manual, 22 y 23 de marzo de 2017.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:** La uva se cosecha en bins (400 Kg) y se transporta a la bodega. La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección, con cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de bayas posterior a la despalilladora. Una vez en el estanque, comienza la maceración pre fermentativa por 3 días. Luego, se inicia la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se mantienen entre 24-26° C con un programa muy suave de remontajes. Posteriormente se realiza una maceración post fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea en estanques de acero inoxidable y barricas. Finalmente, y previo al embotellado, el vino se filtra por cartuchos de 1 micra.

**GUARDA:** 6 meses, 70 % en barricas francesas.

**PRODUCCIÓN:** 7.777 cajas (9 L)

**NOTAS DE CATA:** Rojo rubí oscuro. Nariz intensa con notas a frutales, principalmente fresa y casis. Algo de tierra húmeda y leves toques florales. De boca golosa y taninos suaves entregan una buena complejidad, dando a este vino, equilibrio y un gran final frutal.

**MARIDAJE:** Acompaña muy bien carnes blancas y pescados grasos. Ideal para servir junto a un risotto de setas y parmesano.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

