

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de San Antonio.

CEPAS: 100% Sauvignon Blanc.

FECHA DE EMBOTELLADO:  
Julio, 2017

## ANÁLISIS DEL VINO

Grado Alcohólico	13.7% vol
Azúcar Residual	1.69 g/L
Acidez Total (como ácido tartárico)	5.40 g/L
pH	3.19
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.099 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Rosario, zona de Lagunilla.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 250 msnm, están plantados en espaldera, principalmente sobre laderas. Corresponden al clon 242 y posee riego por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Entre 1999 y 2005, 3.030 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 9 ton/ha - 40 Hl/ha.

**CLIMA & SUELO:** El área alrededor del puerto de San Antonio es la región vitivinícola más marítima de Chile. Los viñedos se distribuyen a lo largo de 3 grandes sectores de la Cordillera de la Costa; Leyda, Lo Abarca, y Rosario, además, nuevas áreas están apareciendo contantemente. La topografía montañosa de la región, su clima fresco y su particular suelo delgado y rocoso, producen vinos blancos famosos por su mineralidad e intensa acidez.

**COSECHA:** Máquina, entre el 3 de Marzo y 11 de Marzo, 2017.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada a máquina durante la noche aprovechando la baja temperatura y transportada a la bodega para su proceso. Al llegar la uva se realiza un prensado directo en prensa neumática. El mosto se decanta y se trasiega para dar paso a la fermentación alcohólica, ajustando previamente la turbidez a 100 NTU. La fermentación se inicia luego de inocular el estanque con levaduras seleccionadas, en esta etapa, las temperaturas se mantienen

en 15 °C finalizando el proceso en 16-17°C. Luego, el estanque se enfría para facilitar la decantación de las lías más gruesas y después de 2 días, se trasiega el vino a estanques de guarda, manteniendo las lías en suspensión por 3 meses. De esta forma se privilegia la entrega de compuestos grasos y aromáticos, otorgando una mayor complejidad al vino.

**GUARDA:** 3 meses en estanques de acero inoxidable.

**PRODUCCIÓN:** 7.770 cajas (9 L)

**NOTAS DE CATA:** Vino de color verde amarillo, con una nariz expresiva donde se aprecian notas cítricas como pomelo y lima, mango, pimienta blanca y toques de salinidad. En boca se siente un vino con volumen, de buena acidez y persistente.

**MARIDAJE:** Este vino por su alta acidez y persistencia aromática, es un excelente aperitivo y un acompañamiento ideal para mariscos y pescados blancos, cocidos o crudos. Además, se puede servir con carnes blancas como pollo sazonado al limón, ensaladas y quesos frescos. Servir a una temperatura ideal de 7° a 10°C.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

