

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

VIOGNIER

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Viognier

FECHA DE EMBOTELLADO:
Julio 2017

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.3° Vol%
Azúcar Residual	3.44 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.99 g/L
pH	3.40
SO ₂ Total a embotellado	0.097 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo La Parcela, cuartel 11 y 12.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm, son conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste y exposición Norte. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2005, 4.000 plantas /há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 9,85 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 período 2016-2017 se presentó con un invierno con bajas precipitaciones concentradas en los meses de junio y julio. Al inicio de primavera se presentaron heladas de mediana intensidad, las cuales se manejaron con nuestro sistema de control, luego a fines de primavera comienza un alza importante de la temperatura que continuó todo el verano llegando incluso hasta abril, lo que provocó un adelanto de la cosecha prácticamente un mes en relación con un año normal.

COSECHA: Manual, entre 14 y 20 de marzo, 2017.

BODEGA VINIFICADORA: La Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada en bins (400 kgs) y transportada a la bodega para su inmediata refrigeración. El proceso

de recepción se realiza con un sistema de selección con cinta transportadora, conduciendo los racimos a una prensa neumática para prensado directo. Luego de la decantación, el mosto se trasiega a estanques de acero inoxidable y barricas, ajustando la turbidez a 150 NTU, para dar paso a la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se realizan batonajes para mejorar el contacto del vino con las lías finas. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío para evitar futuras precipitaciones tartáricas. Finalmente se filtra por diatomeas y por cartuchos de 1 y 0,65 micras.

GUARDA: 5 meses, 70% en estanques de acero inoxidable y 30% en barricas francesas.

PRODUCCIÓN: 1.660 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo dorado. En nariz se aprecian aromas frutales como damasco, piña, grosellas, papaya y crema con notas florales. En boca es denso, frutal, sedoso y persistente.

MARIDAJE: Ideal para servir junto a platos en base a crema, salmón grillado o albacora frita con vegetales. También armoniza bien con postres como papayas a la crema.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

