

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

SYRAH

COSECHA: 2013

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
98% Syrah, 2% Viognier

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2014

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.8° Vol%
Azúcar residual	2.3 g/L
Acidez total (como ácido tartárico)	4.84 g/L
pH	3.60
SO ₂ total a embotellado	0.080 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 16 y 27.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 380 msnm, están plantados en espaldera vertical con orientación Noreste-Suroeste. Clon 174 sobre portainjerto SO4. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2002, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4,5 ton/ha. - 22 Hl/ha.

SUELO: De origen coluvial granítico, es un suelo profundo, con bajo contenido de arcilla, de textura franco-arenosa y pH ligeramente ácido (6.1-6.3). Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%), fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: Está marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y en esta temporada las temperaturas promedio máximas fueron de 28 °C en verano y temperaturas medias mínimas de 10°C en invierno, la temporada 2012-2013 fue más fresca que la anterior. En cuanto a las precipitaciones estas alcanzando los 360 mm, y se concentraron en el invierno y la primavera, el verano fue la estación seca. Finalmente la fecha de cosecha se retrasó en relación a otros años para así alcanzar la madurez buscada.

COSECHA: Manual, 25 de Mayo de 2013.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

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 despallilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección, cayendo posteriormente la uva por gravedad a una cuba de madera. Luego se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 6 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de roble francés, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-27°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico y completando un período de maceración total de 17 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 13 meses tanto en barrica como en cuba ovoide de concreto. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: El 54 % del vino pasó 13 meses en barricas de roble, 32% en fudre y el 14 % en cuba Ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 939 cajas (9 L).

POTENCIAL DE GUARDA: 8-10 años.


NOTAS DE CATA: El Color es de un profundo violeta azulado, de gran capa. Muy expresivo con aromas que nos recuerdan a frutas rojas como frambuesas y azules como arándanos, a medida que se abre aparece las notas de violetas, chocolate, charcutería y cuero. En boca es de gran suavidad, buen cuerpo y de taninos golosos, tiene un final muy largo que nos deja recuerdos a regaliz.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes asadas a la parrilla, cordero preparado al curry, carne de cerdo al horno con salsa de ciruelas o magret de pato con especias. merquén.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:

 Controlado por IMO, Suiza. Certificado Agricultura Orgánica. IMO, Suiza.