

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

RIESLING

COSECHA: 2017

D.O.: Valle del Bío-Bío

VARIEDAD:
100% Riesling

FECHA DE EMBOTELLADO:
Enero, 2018

ANÁLISIS

Alcohol	12.4° Vol%
Azúcar Residual	4.48 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	6.19 g/L
pH	2.99
SO ₂ Total a embotellado	0.100 g/L

VINOS DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Quitralman, Mulchén

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a unos 500 kilómetros al sur de Santiago, son conducidos en espaldera, con orientación Norte - Sur.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2009, de 3.300 a 4.000 plantas /há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12 ton/ha. – 82 Hl/ha.

SUELO: Son suelos franco arcillosos con un tono rojizo.

CLIMA: El período 2016-2017 para el valle del Bío-Bío presentó un invierno frío, con temperaturas bajo 0°C en varios días, con lluvias concentradas en el mes de julio (sobre 300 mm) llegando con precipitaciones regulares hasta el mes de octubre. La primavera tuvo un inicio frío y con lluvias ya mencionadas, pero ya en noviembre se ve un alza importante en las temperaturas que llegaron hasta comienzos de otoño provocando una cosecha temprana en comparación a años anteriores.

COSECHA: Manual, entre el 29 al 31 de marzo 2017.

BODEGA VINIFICADORA: Bodega de Maipo.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada en camión y transportada a la bodega las palmeras para su proceso de prensado. El prensado se realiza con una prensa neumática donde se obtiene el mosto separándose a distintas presiones. Estos mostos se envían a bodega Maipo para

realizar la fermentación ajustando los niveles de turbidez a unos 100 NTU y adicionando levaduras seleccionadas. Esta fermentación se realiza a baja temperatura, entre 12 a 15 grados, para mantener los aromas y frescura del vino. 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.

GUARDA: 5 meses, en estanque de acero inoxidable

PRODUCCIÓN: 2.600 cajas (9 litros)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo dorado claro. En nariz presenta aromas frutales como pomelo, manzana verde, membrillo, durazno, con notas de pimienta blanca. En boca es un vino suave, fresco, con buena acidez y persistente.

MARIDAJE: Ideal para servir junto a platos en base a carnes blancas, salmón ahumado o mariscos en general. También armoniza bien con platos vegetarianos y comida asiática.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

