

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

GARNACHA/SYRAH/ MOURVEDRE

VINTAGE: 2015

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS: 52% Garnacha,
25% Syrah,
23% Mourvedre.

FECHA DE EMBOTELLADO:
05 de octubre 2016

ANALISIS

Grado Alcohólico	14.5° Vol%
Azúcar Residual	2.34 g/L
Acidez Total	4.61 g/L (ácido tartárico)
pH	3.48
SO ₂ Total a embotellado	0.080 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont en cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: La garnacha año 2007, 5.000 plantas/há., Mourvedre año 1995 y 2007, 3.030 y 5.000 plantas/ha, respectivamente. Syrah año 1995 y 3.030 plantas/ha

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha. - 39 Hl/ha.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular. Posee un 3% de materia orgánica (nivel medio) y textura francoarenosa. La capacidad de retención de humedad es media debido a la textura. El pH es ligeramente ácido (5,7).

CLIMA: El valle de Colchagua se caracteriza por su clima mediterráneo. En temporada 2014-2015 las precipitaciones acumuladas que fueron de 700 mm y concentradas en invierno. La primavera fue favorable ya que no hubo lluvias ni heladas en floración, lo que dio lugar a una sana y buena cuaja. Desde octubre a marzo se presentaron muchos días con altas temperaturas, lo que llevó a anticipar la cosecha hasta 3 semanas, en marzo se batieron records históricos en cuanto a altas temperaturas, la ausencia de lluvias en verano aseguró una excelente calidad fitosanitaria.

COSECHA: Manual, entre el 24 de marzo y el 15 de abril de 2015.

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 despallita y selecciona las bayas por

calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección, posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por 5 días, completando un período de maceración total de 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 13 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 13 meses en total donde un 67 % de la mezcla fue envejecido en fudre de madera francesa de 2.000 L, 13% en barricas francesa de 600 L y 20% en barricas francesas de 225 L.

PRODUCCIÓN: 490 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí brillante de capa media. En nariz encontramos fruta roja muy fresca, cerezas y ciruelas, aparecen notas de regaliz y tonos minerales, las hierbas de bosque mediterráneo se muestran elegantemente. En boca es goloso, pero de vibrante acidez, los taninos están presentes dando una buena estructura al paladar, es un vino de largo final.

MARIDAJE: Este vino es muy versátil, acompaña muy bien distintos estilos de cocina, pero la mediterránea es la más afín. Puede acompañar tanto carnes como pescados azules. Las verduras al horno como berenjenas a la parmesana armonizan muy bien. Pollo al horno con hinojo y estragón, quiche de tomate deshidratado prosciutto y queso y las pastas con salsas de tomate como la boloñesa son algunas de los platos que realzan su sabor.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

