

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# VIGNO

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 100% Carignan

FECHA DE EMBOTELLADO:  
15 de mayo, 2017

CARIGNAN

COSECHA: 2015

## ANALISIS

Grado Alcohólico	15.0° Vol%
Azúcar Residual	2.14 g/L
Acidez Total	7.05 g/L (ácido tartárico)
pH	3.11
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.090 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo San José, 280 km al sur de Santiago.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 115 msnm, conducidos en cabeza, con orientación Norte – Sur, pie franco.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Año 1950, 4.300 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 8 ton/ha. - 40HU/ha.

**CLIMA:** Durante la temporada 2014 – 2015 se presentaron las mayores precipitaciones de las últimas tres temporadas. Sin embargo, se mantuvieron ausentes durante la temporada de cosecha. Esto garantizó un buen crecimiento de la vid y buena sanidad de la uva. La acumulación térmica en el verano fue más alta con relación a un año promedio lo que obligó a cosechar tempranamente para evitar eventuales deshidrataciones de las uvas.

**COSECHA:** 26 de abril de 2015.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:** La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalladora. La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 5 a 6 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectuó en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas, a 26°C y con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. La fermentación

maloláctica se realiza de manera natural en barricas francesas y americanas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 12 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 1 micra previo al embotellado.

**GUARDA:** 100 % de la mezcla, 12 meses en barrica francesa.

**PRODUCCIÓN:** 1.130 cajas (9L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 3-5 años

**NOTAS DE CATA:** Rojo purpura. Destacan frutas negras, principalmente ciruela y delicadas notas de grosella. Buena concentración, taninos elegantes y robustos. Vibrante acidez que otorga al vino un largo y complejo final.

**MARIDAJE:** Marida muy bien con cordero, carnes rojas asadas y quesos maduros.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente  
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

