EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2018

D.O.: Valle de Casablanca

VARIEDAD:
96% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
Junio 2019

ANALISIS	
Alcohol	13.8° Vol%
Azúcar Residual	3.96 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.83 g/L
pH	3.59
SO2 Total a embotellado	0.080 g/L

VINOS DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de la Vinilla, viñedo "El Rincón", cuartel 31, 32 y 33.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Norte-Sur. Variedad proveniente de selección masal sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2000 y 2001, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 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 Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno. El invierno 2017 estuvo marcado por un alza en las precipitaciones, sobre todo con relación a los 2016 y 2015. Esto provocó una buena disponibilidad de agua para las plantas y buena producción. Luego algunas heladas en primavera en plena floración disminuyeron algo la proyección de cosecha. Climáticamente fue un año normal, esto es, sin lluvias en el periodo de madurez y con temperaturas óptimas para alcanzar la correcta madurez de las bayas.

COSECHA: Manual, 22 y 23 de marzo de 2018.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva se cosecha en bins (400 Kg) y se transporta a la bodega. La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección, con cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de bayas posterior a la despalilladora. Una vez en el estanque, comienza la maceración pre fermentativa por 3 días. Luego, se inicia la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se mantienen entre 24-26º C con un programa muy suave de remontajes. Posteriormente se realiza una maceración post fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea en estanques de acero inoxidable y barricas. Finalmente, y previo al embotellado, el vino se filtra por cartuchos de 1 micra.

GUARDA: 8 meses, 70 % en barricas francesas, 5% en fudre francés.

PRODUCCIÓN: 5.830 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Rojo rubí oscuro. Aromas frescos a frutillas y frambuesa con notas de chocolate, pimienta y champiñones. La entrada en boca es jugosa, de taninos elegantes, aparecen algunas notas de cedro y especies. La acidez está bien equilibrada, dando un vino armonioso y consistente.

MARIDAJE: Acompaña muy bien carnes blancas y pescados grasos. Ideal para servir junto a un risotto de setas y parmesano.