

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2019

D.O.: Valle del Maipo

CEPAS:
100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:
6 agosto 2020

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	13.5° Vol%
Azúcar Residual	2.24 g/L
Acidez Total	5.04 g/L (ácido tartárico)
pH	3.59
SO2 Total a embotellado	0.102 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

Fundo Los Morros, en la ribera sur del río Maipo.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 570-600 msnm, en una de las terrazas de la ribera sur del río Maipo, viñedos conducidos en espaldera con exposición noreste con riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

1992 y densidad de 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

6 ton/ha. - 39 Hl/ha.

SUELO:

Terrazas de origen aluvial, son suelos muy profundos de textura franca a franca-arcillosa, con abundante pedregosidad en el perfil lo que le confiere un excelente drenaje, suelos muy profundos con horizontes bien marcados producto de los fenómenos de deposición. Poseen bajo contenido de materia orgánica (2%) y pH ligeramente alcalino..

CLIMA:

La temporada 2018 y 2019 se caracterizó por ser muy seca. La luminosidad y temperatura en primavera y en vendimia favorecieron la calidad de las uvas. La oscilación térmica de hasta 15°C ayudó a mantener la acidez natural y los perfiles frutales de este Cabernet Sauvignon. La cosecha se adelantó respecto a la temporada 2017-2018 debido a la brotación temprana y a las cálidas temperaturas estivales que se presentaron.

COSECHA:

Manual, del 20 al 25 de marzo 2019

ENÓLOGO: 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. Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 5 días. 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 o pisoneo de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa, completando un período de maceración total de 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas o cubas de concreto. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 13 meses en fudres, barricas de roble francés y cubas ovoides de concreto. Finalmente, la estabilización del 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, 40% en fudre, 34% en cubas ovoides de concreto y 26% en barricas francesas de distintos usos.

PRODUCCIÓN: 2.200 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 7 años

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con ribetes cereza. En nariz encontramos frutas rojas como frambuesas y frutillas, notas a té negro y hierbas secas. En boca, el vino es jugoso, de suave estructura y largo final largo.

MARIDAJE:

Vino que resulta interesante con comidas a base de carnes y setas. Hamburguesa con queso gruyere, costillas con salsa de vino tinto, pollo al horno con higos, pero también hay espacio para los vegetarianos para disfrutar de este vino con platos como tofu frito con sésamo y jengibre o con tartaletas de verduras asadas.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

