EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

TAIS

ROSÉ

COSECHA: 2021

D.O.: Valle Casablanca

CEPAS: 100% Pinot Noir

FECHA EMBOTELLACIÓN: Septiembre, 2021

ANÁLISIS	
Alcohol	12.5° Vol%
Azúcar Residual	1.25 g/L
Acidez Total (acido tartárico)	6.47 g/L
pH	3.12
SO2 Total a embotellado	0.082 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS: Fundo Cordillera, sector La Vinilla, cuarteles 11, 12 y 27.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2014 y 2017, 5.000 plantas/hectárea.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12 toneladas/hectárea, 60 – 65 hl/ha.

SUELO: Granito descompuesto, originado en la Cordillera de la Costa, de textura franco-arenosa con presencia de arcillas rojas en las capas superiores. Moderadamente fértil y fácilmente penetrable por las raíces.

CLIMA: El Valle de Casablanca recibe la influencia del Océano Pacífico y de la Corriente de Humboldt, lo que genera una humedad constante y temperatura promedio de 25º C en verano y de 14º C en invierno. La temporada 2020-2021 fue marcada por la presencia de buenas precipitaciones invernales y una lluvia al inicio del verano. Eso permitió tener una maduración un poco más lenta de los Pinot Noir y obtener mucho frescor con buenos niveles de acidez que justamente buscamos en este vino.

COSECHA: Manual, 24 de febrero y 19 de marzo del 2021.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN: Las uvas de pinot noir fueron cosechadas a mano, muy temprano en la mañana. Llegando a la bodega, fueron prensadas con racimos enteros de manera directa, sin una maceración previa y separando el jugo gota del de prensa. Después de 24 horas de decantación estática en frío, el mosto fue trasegado. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable a una temperatura baja, entre 14 y 16º C. Una parte del vino se fermentó en viejas barricas de vino blanco, donde permaneció por algunas semanas después de la fermentación a fin de remover sus lías. Antes de ser embotellado, fue clarificado, estabilizado y filtrado por medio de un filtro tangencial.

GUARDA: 6 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 2.220 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: vino de color rosado cristalino y elegante con reflejos piel de cebolla. Presenta una nariz muy delicada, con notas de grosella, durazno fresco y un final mineral. La boca se caracteriza por su vivacidad y su largo, terminando con un volumen que envuelve todo el paladar. Se puede apreciar una buena persistencia aromática con una dominancia de cítricos.

MARIDAJE: Un rosé que se disfruta con pescados y mariscos, tal como pulpo grillado a la plancha, tártaro de salmón con mango y palta o camarones tempura con salsa agridulce. Dado su frescor, acompaña muy bien postres cremosos con un tiramisú de frambuesa.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE · AGRICULTURA ORGÁNICA · RESPONSABILIDAD SOCIAL · VEGAN