

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
100% Sauvignon Blanc.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Agosto 2021

ANÁLISIS

Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	1.59 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.19g/L
pH	3.38
SO2 Total a embotellado	0.053 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla, Fundo Casablanca - Cuartel 21,
Fundo Cordillera - Cuartel 34.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 300 msnm, conducidos en
espaldera, con orientación Este-Oeste.
Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Entre 2003 y 2005, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO:

Granito descompuesto originario de la
Cordillera de la Costa, suelo profundo y
buena relación arcillo-limo-arenosos.

CLIMA:

En el período 2020-2021 la primavera
presentó temperaturas moderadas, sin
presencia de heladas. Luego el verano
fue bastante frío, lo que permitió una
maduración lenta y óptima conservación
de aromas varietales. Se cosechó
oportunamente, dando como resultado un
vino que expresa bien los atributos del lugar.

COSECHA:

Máquina, 26 de marzo 2021.

BODEGA VINIFICADORA:

Maipo.

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante
la noche y luego se prensó sutilmente
intentando preservar las cualidades de
la uva. El mosto se decantó y luego fue
trasegado al estanque donde se realizó la
fermentación alcohólica. La fermentación se
realizó utilizando levaduras seleccionadas
y con una turbidez de 200 NTU. La
temperatura de fermentación fue manejada
entre los 14-15° C, intentado favorecer una
buena expresión aromática. Concluida la
fermentación alcohólica se trasegó y se
trabajó el vino con sus lías, para potenciar
el volumen en boca y expresión aromática.
Finalmente, el vino fue estabilizado y
preparado para ser envasado.

GUARDA:

6 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 6.600 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA:

vino de color amarillo pajizo, en nariz
presenta gran tipicidad donde destaca sus
aromas cítricos y fruta tropical y hierbas. En
boca es un vino largo, persistente, con una
acidez refrescante y volumen moderado.

MARIDAJE:

Este vino se sugiere para acompañar
principalmente mariscos crudos y
preparaciones de pescados y carnes
blancas con salsas ligeras con presencia
de hierbas y vegetales frescos. Servir a una
temperatura ideal de 8 a 10°C.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

