

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CARMENERE

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
85% Carmenere, 15%
Cabernet Sauvignon.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
diciembre 2022

ANÁLISIS

Alcohol	13,5% Vol
Azúcar Residual	2,19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4,95 g/L
pH	3,68
SO ₂ Total a embotellado	0,093 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste, ya que, en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Carmenere, en 1992, con 2.667 plantas/ha y plantaciones clonales nuevas de los años 2015/16 con 5.000 plantas/ha y Cabernet Sauvignon en 1992, con 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 13 ton/ha.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta, debido a la textura.

CLIMA: El valle de Colchagua se destaca por poseer un clima mediterráneo con las 4 estaciones marcadas. Presenta veranos calurosos y libres de lluvias, lo que permite una madurez correcta y sin interrupciones. El valle desemboca en el océano pacífico el cual tiene un efecto positivo en los viñedos ya que refresca el valle durante la temporada de calor. Los meses de agosto, septiembre, octubre y noviembre del 2020 fueron meses de escasas precipitaciones. Respecto a las temperaturas, entre noviembre del 2020 y febrero del 2021, éstas fueron más frescas respecto al año anterior. Esto permitió aplazar en 2 semanas el inicio de la cosecha, respecto del año anterior.

COSECHA: Mecánica, entre el 16 de abril y el 22 de abril de 2021.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 2-3 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas y comerciales. En esta etapa, las temperaturas se conducen a 26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego se hace una maceración post-fermentativa por 4-5 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero, fudres y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda por 10 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante y previo al embotellado, el vino se filtra por un filtro tangencial.

GUARDA: 10 meses, 80% barrica francesa, 10% fudre francés, 10% estanque de acero.

PRODUCCIÓN: 15.000 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: De color cereza negra intenso. En nariz destacan notas de fruta madura, balanceada con pequeñas notas herbáceas que nos entrega el Carmenere. En boca encontramos taninos suaves con una acidez equilibrada y un final armonioso.

MARIDAJE: Muy buen maridaje para pastas, verduras y quesos maduros. También acompaña muy bien platos chilenos como el pastel de choclo y humitas.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

