

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

57 ROCAS

CARMENERE

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
100% Carmenere

FECHA DE EMBOTELLADO:
05 de agosto 2022

ANÁLISIS

Alcohol	14,0° Vol%
Azúcar Residual	2,44 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,12 g/L
pH	3,65
SO2 Total a embotellado	0,082 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 a doble cargador, con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 1992, 2.667 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha - 39 Hl/ha.

SUELO: El viñedo está localizado en un cordón transversal a la cordillera de la costa. El origen geológico de estos suelos es principalmente volcánico, siendo el granito rojo, la andesita, el basalto y la riolita, las rocas que lo conforman. El suelo de estos cuarteles de carmenere es en parte aluviales, desarrollado a partir de los materiales transportados desde una quebrada cercana y a su vez por la proximidad al río Tinguiririca encontramos sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. En el horizonte B se encuentra una napa fluctuante producto de la posición más baja de estas parcelas y más cercanas al río. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y la textura varía de franco-arcillosa a franco-arenosa. El ph es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

CLIMA: El clima en Colchagua es de tipo mediterráneo. El invierno 2020 fue más frío y lluvioso en comparación a temporadas anteriores. La primavera fue más fresca que un año normal, lo que dio por resultado una brotación más tardía. Las lluvias caídas a fines de enero no afectaron la sanidad del viñedo, pero si condujeron a una cosecha más tardía y con rendimientos ligeramente superiores en relación con la temporada anterior.

COSECHA: Manual, entre el 10 y 14 de abril 2021

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 despalilla 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. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable y cubas ovoides de concreto, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico, completando un período total de vinificación de 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y en cubas ovoides. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 15 meses. Finalmente, la estabilización de este 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: 15 meses. 92% de la mezcla en cubas ovoides de concreto y el 8% restante en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN: 1.050 cajas (9L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

NOTAS DE CATA: De color rojo cereza de capa alta, los aromas en nariz son delicados, mostrando frutas rojas como cerezas y frambuesas y especias como el laurel y pimientas blanca y negra. En boca encontramos cassis y granada. En boca, el vino se muestra jugoso, largo y de rica estructura, con taninos amplios y elegantes.

MARIDAJE: carnes rojas, cordero, platos a base de maíz o papa y quesos maduros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa del medioambiente.
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

