

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

## 57 ROCAS

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2020

D.O.: Valle del Maipo

CEPAS:  
100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:  
15 agosto 2021

### ANÁLISIS

Alcohol	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.44 g/L
Acidez Total	5.19 g/L (tartaric acid)
pH	3.49
SO2 Total a embotellado	0,093 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 2019 y 2020 se caracterizó por ser muy seca. La luminosidad y temperatura en primavera favoreció la cuaja de las bayas. La cosecha se adelantó en dos semanas respecto a la temporada 2019 debido la brotación temprana y a las altas temperaturas estivales

**COSECHA:** Manual, del 05 al 07 de marzo del 2020

**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 pisoneos 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 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, 79% en barricas francesas de distintos usos, 11% en fudre y 10% en cubas ovoides de concreto.

**PRODUCCIÓN:** 1.688 cajas (9 L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 7 años

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí con ribetes frambuesa. En nariz encontramos notas a cerezas, frutillas y violetas. A medida que se abre, aparecen también tonos que recuerdan a grafito, cedro y regaliz rojo. En boca es de fresca entrada, taninos redondos y sedosos. Es un vino de buen volumen y largo final.

**MARIDAJE:** Las carnes son perfectas para este vino, desde carnes rojas asadas y a las brasas, carnes de caza como ciervo en salsa de vino, asado de jabalí o un guiso de conejo. Marida muy bien también con quesos fuertes y maduros como el emmental o grasos como el camembert.  
Certificaciones:

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana cares for the environment.  
FSC Certified Paper.

Because we care

