

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

AMALUNA VINO ESPUMANTE

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
80% Chardonnay,
20% Pinot Noir.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12,5° Vol%
Azúcar residual	9,25 g/L
Acidez total (ácido tartárico)	6,82 g/L
pH	2,97
SO2 total a embotellado	0,050 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: situados a 370 msnm, están plantados en espaldera. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2003 – 1998, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12 ton/ha.

DESCRIPCIÓN DEL VALLE: El valle de Casablanca se caracteriza por su cercanía al Océano Pacífico recibiendo la influencia marítima a través de las brisas costeras, las que actúan moderando las condiciones térmicas. El relieve es en general con cerros y lomas suaves que van aumentando en altura en dirección Este, donde se emplaza la cordillera de La Costa. Los suelos son de origen aluvial, de texturas franco-arenosas de rápida permeabilidad, pobres y de poca profundidad lo que producen rendimientos comparativamente bajos con respecto a los otros valles nacionales. Junto a lo anterior se presentan condiciones de temperatura templadas más frías, permitiendo una madurez muy pausada de la fruta, lográndose un gran carácter de sabor y aromas en las variedades blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre otras.

BODEGA VINIFICADORA: Ovalle, Limarí.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada manualmente en bins y transportada inmediatamente desde el Valle de Casablanca a nuestra bodega en Ovalle. Durante el traslado las uvas van refrigeradas para mantener de la mejor manera la calidad, las cuales una vez que llegan a destino se procede a su prensado con racimo entero. Una vez obtenido el mosto se deja decantar para obtener un jugo limpio que luego iniciará el proceso de fermentación bajo temperatura controlada, permitiendo una expresión fina y delicada de las bases.

Con la fermentación realizada, el vino se trasiega para dejarlo con las borras finas y se comienza un período de preparación, realizando batonajes todas las semanas hasta que se estabiliza la proteína con dosis ajustadas de bentonita y se estabiliza tartáricamente con frío. Luego el vino comienza el proceso de toma de espuma, desarrollando una segunda fermentación en botella, también llamado método tradicional. Después viene un segundo proceso de crianza sobre lías que dura entre 10 a 12 meses. Posteriormente se realiza el degüelle y dosificación del licor de expedición en lo cual se realizan los ajustes necesarios para su comercialización.

DOSAGE: 9.23 g/L

GUARDA: 10 a 12 meses en botella después de la toma de espuma o segunda fermentación.

PRODUCCIÓN: 11.400 cajas

POTENCIAL DE GUARDA: 5 años

NOTAS DE CATA: De color amarillo pálido, se destacan sus burbujas finas y elegantes. Sus aromas son predominadas por notas florales, fruta amarilla como durazno, toques de miel, frutos cítricos (pomelo y limas) y manzana verde acompañados con notas sutiles de galleta y masa de hoja. En boca se destaca su frescura, cremosidad y fineza de la burbuja, con un buen equilibrio en acidez y un retro gusto persistente y aromático.

MARIDAJE: Es un vino que acompaña bien comidas con salsas suaves en base a crema, mariscos crudos y cocidos, ensaladas frescas de verano, sushi y truchas. Además de los embutidos, charcutería y quesos cremosos; como también postres de frutos rojos y chocolate.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

