

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

COYAM

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS: 37% Syrah, 34% Carmenere, 8% Gamacha, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Mourvedre, 4% Carinena, 3% Petit Verdot, 2% Tempranillo

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Noviembre 2023

COSECHA: 2022

ANÁLISIS

Alcohol	14,0% Vol
Azúcar Residual	2,49 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,21 g/L
pH	3,53
SO ₂ Total a embotellado	0,095 g/L

VINO DE CHILE



DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados la mayoría sobre pie franco. El viñedo tiene 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, lo que permite para las nuevas plantaciones cambiar la orientación, buscando la mejor exposición.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/ha, año 1998, 3.333 plantas/ha y año 2000, 4.166 -5.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha - 39 HI/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. La mayor parte de los suelos son coluviales por tanto con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular, a su vez por la proximidad al río Tinguiririca se encuentran sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. 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 de 2021 fue frío, sin heladas, y seco, con un acumulado de 488 mm de precipitaciones entre julio y septiembre. La primavera fue más fresca, lo que provocó un retraso en la brotación. Durante el verano, las temperaturas fueron altas, con algunas olas de calor que resultaron en una cosecha más corta y compacta.

COSECHA: Manual, del 7 de marzo al 26 de abril 2022

ENÓLOGO: Noelia Orts Agulló

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

VIÑEDO: Los Robles, planted on the foothills of a mountainous outcropping in Lo Moscoso.

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 despallila y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mejor selección.

Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, concreto o madera, 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. Dependiendo de la variedad se realiza una maceración post- fermentativa a 22-24°C, completando un período de maceración total de 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 14 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 14 meses. 70% en barricas de roble francés de 225 L (nueva, un uso y segundo uso), 20% en fudres de roble francés de 5.000 L y 2.000 L y 10% en cubas ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 24.111 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA: Intensos aromas de grafito y moras, acompañados de notas de flores secas como lavanda y salvia. En boca, presenta un cuerpo medio a completo, taninos finos y un final fresco y sabroso. Abundantes frutos oscuros y matices de suelo de bosque en el retrogusto.

MARIDAJE: Un vino tremendamente versátil, ideal tanto para platos sofisticados como para opciones más sencillas. Perfecto para acompañar carnes asadas, costillas de cerdo ahumadas, cordero con salsa de menta y papas rústicas, así como platos vegetarianos y salsas a base de champiñones, pimientos, ajo, comino, entre otros.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

