EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SALVAJE
SYRAH ROUSSANNE

COSECHA: 2023

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
97% Syrah, 3% Roussanne.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Septiembre 2023

ANÁLISIS	
Alcohol	13,5 % VOL
Azúcar Residual	2,1 g/L
Acidez Total (acido tartárico)	5,00 g/L
pH	3,75
SO2 Total a embotellado	0,00 g/L

VINO DE CHILE

VIÑEDOS DE ORIGEN: Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa. Cuarteles de Syrah números 13, 30 y 24, Roussanne cuartel 19.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 380 msnm, están plantados en espaldera vertical con orientación Noreste-Suroeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Syrah: cuartel 30 año 2015, 4.000 plantas/ha; cuarteles 13 y 24 año 2003, 3.200 plantas/ha. Roussane: año 2010, 3.200 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha - 60 Hl/ha

SUELO: De origen coluvial granítico, es un suelo profundo con buena estructura, tiene un bajo contenido de arcilla y su textura es franco-arenosa lo que permite una muy buena profundización de las raíces, el pH ligeramente ácido (6.1-6.3). Tiene fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt. La temporada 2022-2023 fue una temporada con mas precipitaciones que la anterior, 194 mm, y hubieron varios eventos de heladas que afectaron a las variedades blancas sobre todo. Los syrah por el contrario tuvieron mayores rendimientos y en marzo aparecieron las neblinas costeras y bajo la temperatura lo que dio lugar a una madurez mas lenta y a un retraso de una semana en la cosecha respecto el año anterior.

ENÓLOGO: Noelia Orts

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

FECHA COSECHA: 30 y 31 de marzo 2023

VINIFICACIÓN: La uva cosechada a mano en bins es transportada a la bodega para su inmediata refrigeración. El proceso de recepción se inicia con un sistema de doble selección, mediante cintas transportadoras, antes y después de la despalilladora-moledora, llenando los estanques de cemento y madera por gravedad. Luego, se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 6-8°C, por 2 días. A continuación, se eleva la temperatura para dar paso a la fermentación alcohólica, sólo con levaduras nativas, controlando las temperaturas entre 20-24°C y con un programa de remontajes y pisoneos de acuerdo al criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en cubas de cemento, donde el vino cumple su período de guarda por 5 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, se utiliza un filtro de cartucho de 1 micra.

GUARDA: 5 meses, en cubas ovoides de cemento y troncónicas del mismo material.

PRODUCCIÓN: 1.100 cajas (9L)

NOTAS DE CATA: Color rojo purpura intenso casi índigo. Es un vino joven y perfumado. La nariz muestra muchas frutas negras y azules como moras y arándanos , este año en particular las notas florales a pétalos de rosa, violetas y hierbas como el eneldo se intensifican .La entrada es amable , de volumen medio y refrescante.

MARIDAJE: Las especias de platos thai, comida india y vietnamita maridan muy bien con este vino. Carnes ahumadas, platos a base de hongos y tartaros de carne también son buena opción.