

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

Gê

COSECHA: 2019
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
54% Syrah, 31% Carmenere,
15% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:
27 de noviembre 2020

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14,0° Vol%
Azúcar Residual	2,64 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,09 g/L
pH	3,59
SO ₂ Total a embotellado	0,088 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso, 6° Región. Coordenadas 34°36'10.0"S 71°08'09.7"W

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: El viñedo está situado a una altura de 260 msnm, enmarcado por un bosque esclerófilo característico de esta zona y a 800 metros del río Tinguiririca. Los viñedos están dirigidos en espaldera vertical con exposición sur lo que da lugar a menos horas de sol. La mayoría de las variedades de uva provienen de selecciones masales en pie franco, a excepción del syrah que proviene de material clonal sobre pie franco, clon 300.

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

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4,5 ton/há. - 22 Hl/há.

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. La temporada 2018-2019 se caracterizó por un invierno frío y poco lluvioso (490 mm en total). La primavera tuvo temperaturas suaves y moderadas que favorecieron la floración y cuaja. El verano se desarrolló con temperaturas altas lo que llevó a adelantar las cosechas hasta en 2 semanas dependiendo de la variedad.

COSECHA: Manual, entre el 10 de marzo y el 15 de abril, 2019.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y 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 despallita y selecciona las bayas para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección para posteriormente caer por gravedad a las cubas. 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, de manera espontánea con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24°C - 26°C, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, de 5-7 días determinado por degustación, completando un período de maceración total de 25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y cubas ovoides de concreto. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, la filtración es mínima con un filtro de cartucho de 3-5 micras.

GUARDA: 16 meses. Durante los primeros 10 meses, el 20% de la mezcla se guarda en cubas ovoides de cemento y el 80% restante en barricas francesas (50% nuevas y 50% de segundo uso). Los 6 meses restantes, un 60% de la mezcla se guarda en fudres de 5.000 L y el 40% restante en cuba ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 1.020 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA: Es un vino con ricos matices en nariz: encontramos frutos del bosque como arándanos y grosellas negras. Las notas refrescantes a enebro se abren paso junto a las especias como la pimienta negra molida, el cedro y el chocolate, que se muestran delicadamente. En boca la entrada es fresca y envolvente. La acidez balanceada y los taninos sedosos hacen de esta cosecha 2019 un vino naturalmente elegante.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes ya sean ahumadas o grilladas. También marida muy bien con verduras asadas y platos que contengan setas, guisos y cazuelas con legumbres. Perfecta compañía para quesos azules y maduros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa del medioambiente
Papel certificado FSC

Porque nos importa

