

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

PINOT NOIR

COSECHA: 2022

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
2 de Febrero 2023

ANALISIS

Grado Alcohólico	12,5° Vol%
Azúcar Residual	1,20 g/L
Acidez Total	5,25 g/L (ácido tartárico)
pH	3,49
SO ₂ Total a embotellado	0,082 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo "El Rincón", piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 31 y cuartel 40 en la parte alta del viñedo.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Noreste-Suroeste. Ambos cuarteles son Clon 777, el 31 es franco y el 40 injertado sobre 110 R. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: cuartel 31 - año 2001, 4.000 plantas/ha. Cuartel 40 - año 2017, 5.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 7 ton/ha. - 35 Hl/ha.

SUELO: cuartel 31 - de origen aluvial, es un suelo profundo y liviano, los primeros 80 cm presentan de 2 a 3 capas de arenas de textura franco arenosas, después encontramos un horizonte con arcillas oscuras que es penetrado por las raíces. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%) y baja salinidad. Cuartel 40 - se sitúa en la parte alta del viñedo, en un suelo cuyo origen es parte de la cordillera de la costa, por tanto, la roca madre es granito rojo. Este suelo es profundo, con presencia de coluvios y cuarzo degradado.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt. La temporada 2021-2022 fue una temporada marcada por las escasas lluvias y la ausencia de heladas. La primavera fue más fría que los años anteriores y seca lo que se tradujo en racimos más livianos y pequeños lo que nos llevó a adelantar la cosecha hasta en dos semanas. Las noches frescas a fines de febrero apoyaron en la rica acidez natural.

COSECHA: Manual, cuartel 40 - 15 de febrero 2022 y cuartel 31 - 3 de marzo 2022.

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 etc. Después, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así un mayor detalle en la selección. Posteriormente, la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación llenando 2 cubas de madera con amplio portalón superior. Algunas cubas se trabajaron con 30% de racimo entero. La fermentación alcohólica la realizan levaduras nativas, con temperaturas entre 22-24°C y con un programa de pisoneos de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas, fudres y en cubas huevo, donde el vino cumple su período de guarda por 11 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado se filtra el vino con cartuchos de 3 micras.

GUARDA: 11 meses. 47% de la mezcla en barricas francesas de 228 L (de uno y segundo uso), 34% en foudres de 2.000 L, 13% en cuba ovoide de concreto y el 6% restante en bodega de 500 L.

PRODUCCIÓN: 2.400 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí de capa media a baja, es un vino perfumado en el que encontramos cerezas rojas, rosa mosqueta y pimienta blanca. En boca, es un vino tenso, vibrante y puro con notas minerales. Es un vino con un buen equilibrio entre estructura y elegancia.

MARIDAJE: es un vino muy versátil que acompaña bien desde carnes blancas a carnes de caza, costillas de cordero, mariscos y pastas con hongos o estilo carbonara. También es un buen acompañamiento para quesos que se sirven calientes como la provoleta o raclette y también quesos fríos como el gruyere, brie y camembert.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

