

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# VIGNO

CARIGNAN

COSECHA: 2021

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 100% Carignan

FECHA DE EMBOTELLADO:  
10 noviembre 2022

## ANALISIS

Grado Alcohólico	13,5 % Vol
Azúcar Residual	1,94 g/L
Acidez Total	5,37 g/L (ácido tartárico)
pH	3,35
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0,100 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo San José, 280 km al sur de Santiago. Región del Maule, secano interior sector Melosal. Productor de uva certificada orgánica: Don Jorge Ollé.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 115 msnm, conducidos en cabeza, con orientación Norte – Sur, pie franco de secano. Suelo rojo profundo sin pedregosidad.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** año 1950, 4.300 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 6 ton/ha.

**CLIMA:** El invierno 2020 fue más lluvioso y frío que la temporada anterior. La primavera se presentó más fresca, lo que llevó a una brotación más tardía. Las lluvias caídas a fines de enero no afectaron a la sanidad del viñedo y condujeron a una cosecha más tardía y con rendimientos ligeramente superiores.

**COSECHA:** 22 de marzo 2021

**ENÓLOGO:** Noelia Orts.

**BODEGA VINIFICADORA:** Los Robles.

**ELABORACIÓN:** La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalladora. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de roble y cemento con levaduras nativas, a 26°C y con un programa de pisoneos de acuerdo con el

criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en fudres franceses, donde luego el vino cumple su periodo de guarda. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 3 micras previo al embotellado en la bodega los Robles.

**GUARDA:** 18 meses en total. 14 meses donde el 60% del vino se guardó en fudres de roble francés de 2.000 L, 30% en cubas ovoides de concreto y el 10% restante en barricas de 225 L. Luego, los últimos 4 meses todo el vino tuvo guarda en cubas ovoides de concreto.

**PRODUCCIÓN:** 1.140 cajas (9 L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**NOTAS DE CATA:** Vino de color rojo rubí brillante, con una nariz muy elegante, limpia y expresiva en la que las flores toman protagonismo junto con notas de cerezas y ciruelas rojas. En boca presenta un volumen medio, jugoso, de taninos de tiza, fresco y con muchos matices y capas. Una añada muy elegante.

**MARIDAJE:** Marida muy bien con carnes de caza como pato con manzanas y ciruelas, cerdo asado acompañado de gratín de papas, costillas de cordero ahumadas y guisos y estofados de invierno, quesos maduros y cremosos.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente  
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

