

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CHARDONNAY

COSECHA: 2024

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
100% Chardonnay

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Septiembre 2024

ANÁLISIS

Alcohol	14° Vol%
Azúcar Residual	2.71 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	6.19g/L
pH	3.19
SO ₂ Total a embotellado	0.080 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla (Casablanca), Fundo Cordillera, Cuartel 20,21,22,25 y 29

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 370 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Entre 2014 y 2015, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

10 toneladas – 50 Hl/ha.

SUELO:

Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, franco-arenoso y presencia de arcillas rojas en la estrata superior. De fertilidad moderada y buena exploración de raíces en el perfil del suelo.

CLIMA:

Durante la temporada 2023-2024 tuvimos un invierno con más precipitaciones que los años anteriores. Luego siguió una primavera con temperaturas normales para la época, sin heladas tardías. El verano llegó con un aumento en las temperaturas de medio día que descienden entrada la noche y la tradicional nubosidad parcial matutina. Es la oscilación térmica y la nubosidad matutina clásica del valle las que nos permiten tener un periodo de madurez lento y una óptima conservación de aromas varietales.

COSECHA:

Mecánica, entre 31 de marzo al 2 de abril del 2024.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante la noche aprovechando la baja temperatura. Se realizó un prensado sutil preservando las cualidades de la fruta. El mosto decantó en frío, fue trasegado a estanques, fudres de 20 y 50 Hl y barricas donde realizó la fermentación alcohólica con una turbidez de 200 NTU. Una vez terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con sus lías finas y se realizaron periódicos batonajes, favoreciendo el carácter y correcta evolución del vino. Se estabilizó y preparó para ser embotellado.

GUARDA:

11 meses, 48% en barricas de roble francés (12% de primer uso, 27% 2do uso, 51% de 3er o más usos), 17% en fudres de roble francés y el 35% restante en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 19.00 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA:

De color amarillo con suaves tonos dorados, el vino despliega en nariz aromas predominantes de frutas blancas, frutas tropicales maduras y frutos secos, como nueces y avellanas. En boca presenta un excelente volumen, con una expresión equilibrada de la madera y una acidez refrescante, que aportan una persistencia prolongada.

MARIDAJE:

Se sugiere combinar con una tabla de quesos o platos como pescados, carnes blancas y pastas con cremas, preparaciones ligeramente grasas que incluyan salmón, pollo o mariscos. Servir a una temperatura ideal de 12°C.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

