

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CARMENERE

COSECHA: 2024

D.O.: Valle de Colchagua

VARIEDAD:
100% Carmenere

FECHA DE EMBOTELLADO:
Mayo 2024

ANALISIS

Alcohol	13.5° Vol%
Azúcar Residual	3.5 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.1 g/L
pH	3.5
SO2 Total a embotellado	0.095 g/L

VINOS DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste, ya que, en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Carmenere, en 1992, con 2.667 plantas/ha y plantaciones clonales nuevas de los años 2015/16 con 5.000 plantas/ha y Cabernet Sauvignon en 1992, con 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 13 ton/ha.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta, debido a la textura.

CLIMA: El valle de Colchagua se destaca por poseer un clima mediterráneo. La temporada 2023-2024 se caracterizó por una buena disponibilidad de agua, aunque con variaciones en la madurez de la uva lo que generó un retraso de la vendimia entre 1 a 2 semanas en comparaciones a la temporada anterior. La temperatura en verano fue alta en un inicio y luego fue disminuyendo hacia cosecha.

COSECHA: Mecánica, entre el 24 de abril y el 03 de mayo de 2024.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: El proceso de elaboración del vino se inició con una maceración prefermentativa en frío a 10°C durante 2 días, seguida de una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras nativas y seleccionadas. En esta etapa se controlaron las temperaturas entre 24-26°C con un programa de remontajes de acuerdo con el criterio enológico. Se realizó una maceración post-fermentativa durante 4-5 días previa a la fermentación maloláctica, que se desarrolló de forma espontánea en depósitos de acero inoxidable, fudres y barricas, donde luego el vino envejeció durante 12 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de forma natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado se filtra el vino a través de un filtro tangencial.

GUARDA: 18 meses, 65% barrica francesa, 20% fudre francés, 15% estanque de acero.

NOTAS DE CATA: De intenso color rojo con tonos violáceos. En nariz presenta aromas a frutos rojos que se entremezclan con suaves notas a hierbas ahumadas y terrosas. En boca es de taninos firmes, fresco y con un final jugoso y vibrante.

ARMONIA: Este vino es ideal para acompañar estofados de carne, pastas o verduras asadas.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

