

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2023

D.O.: Valle del Cachapoal

CEPAS:
100% Cabernet
Sauvignon

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Abril 2023

ANÁLISIS

Alcohol	13.5° Vol%
Azúcar Residual	3.09 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.48 g/L
pH	3.46
SO ₂ Total a embotellado	0.096 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo de Totihue.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

El viñedo está plantado a los pies de una cadena montañosa, cerca del pueblo de Totihue. Situado a 385 metros sobre el nivel del mar (msnm), el viñedo está conducido en espaldera vertical, sin injertar y con riego por goteo.

AÑO DE PLANTACIÓN Y DENSIDAD:

Plantado en 2010, con una densidad de 4,000 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

12 ton/ha, 70 Hl/ha.

CLIMA:

El Valle del Cachapoal está delimitado por el Valle del Maipo al norte, el Océano Pacífico al oeste, la Cordillera de los Andes al este y el Valle de Colchagua al sur. Sus condiciones climáticas, que incluyen primaveras libres de heladas y veranos cálidos y secos, son ideales para el cultivo de esta variedad y para alcanzar su madurez perfecta. Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y textura franco-limosa, lo que favorece un crecimiento óptimo de las vides. Las excelentes condiciones del valle para el cultivo de variedades tintas dan como resultado vinos suaves, concentrados y afrutados.

COSECHA:

Manual, entre el 29 de marzo y el 5 de abril de 2023

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN:

Este proceso comenzó con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C durante 2 a 3 días. Luego, la fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable utilizando levaduras nativas y comerciales. En esta etapa, se mantuvieron las temperaturas a 26°C y se aplicó un programa de remontajes diseñado según criterios enológicos. Una vez finalizada la fermentación, el vino pasó por una maceración post-fermentativa durante 4 a 5 días. La fermentación maloláctica ocurrió de forma natural en los tanques, fudres y barricas donde el vino permaneció durante 12 meses. No se realizaron procesos de clarificación ni estabilización antes del embotellado, solo una filtración por flujo tangencial.

GUARDA:

12 meses, 66% en barricas francesas y 34% en fudres franceses.

PRODUCCIÓN:

3,800 9L cases

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso. Aromas a frutos rojos, destacándose la grosella y cereza, que se entremezclan con notas a vainilla y especiadas notas a pimienta provenientes de su guarda en madera. En boca es vibrante, de estructura media, frutoso, amable y de persistencia media.

MARIDAJE:

Este vino es el acompañamiento perfecto para carnes de caza (ciervo o pato), costillas de cerdo cocidas a fuego lento o pierna de cordero con especias.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

