EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2023

D.O.: Valle de Casablanca

VARIEDAD:
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
TBC

ANALISIS	
Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	2.31 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.18 g/L
pH	3.53
SO2 Total a embotellado	0.080 g/L

VINOS DE CHILE

VIÑEDOS DE ORIGEN: La vinilla, Fundo Casablanca y Fundo Cordillera.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Norte-Sur. Riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2014 y 2018, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha. - 50 Hl/ha.

SUELO: Suelos de origen aluvial. Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

CLIMA: Templado mediterráneo. El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta de manera generalizada a lo largo del año una amplia cobertura de nubosidad baja matinal mayoritariamente de procedencia costera que entra a través del valle. Las temperaturas promedio son inferiores a 18°C. Es característico de la zona la caída de la temperatura durante las noches estivales producto de la influencia marina. La temporada 2021-2022 se caracterizó por ser más seco que la temporada anterior y con una primavera más fría.

COSECHA: Mecánica.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La cosecha es mecanizada. Se recibe la uva pasando por una despalilladora. Durante 3 días se realiza una maceración pre fermentativa a 8°C. Luego, iniciamos la fermentación alcohólica con una inoculación con levaduras seleccionadas. Durante esta etapa, la temperatura de fermentación oscila entre los 22-24°, con un programa de remontaje bajo criterio enológico. Unanvez finalizada la fermentación alcohólica, se realiza una maceración post fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea en estanques, barricas y fudres, donde el vino permanece en crianza durante 10 meses. Previo al embotellado, se filtra el vino a través de filtro tangencial.

GUARDA: 10 meses, 65% en barricas francesas, 20% en fudre francés, 15% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: TBC

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí. En nariz posee aromas a frutos rojos como frutillas y frambuesas que se combinan con leves notas a vainilla aportadas por la guarda. En boca destacan taninos suaves y elegantes, con una acidez equilibrada que otorga jugosidad y frescura.

MARIDAJE: Idealmente acompañarlo de pastas frescas, risotto de setas y pescados a la parrilla.