

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2024

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
100% Sauvignon Blanc.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Julio 2024

ANÁLISIS

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Alcohol | 12.5° Vol% |
| Azúcar Residual | 1.07 g/L |
| Acidez Total (ácido tartárico) | 5.99g/L |
| pH | 3.15 |
| SO ₂ Total a embotellado | 0.075 g/L |

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla, Fundo Casablanca - Cuartel 21,
Fundo Cordillera - Cuartel 33-34

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Entre 2003 y 2005, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO:

Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, suelo profundo y buena relación arcillo-limo-arenosos.

CLIMA:

En el período 2023-2024 la primavera presentó temperaturas frías, con algunos eventos de heladas. Durante el verano las mañanas nubladas dan paso a temperaturas moderadas a altas hacia el mediodía, para finalmente descender durante la noche. Esta oscilación térmica y nubosidad matinal permiten una maduración lenta y óptima conservación de aromas varietales.

COSECHA:

Mecánica, entre 11 al 18 de marzo 2024

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante la noche y luego se prensó sutilmente preservando sus cualidades. El mosto se decantó en frío para luego ser trasegado

al estanque y las barricas francesas donde realizó la fermentación alcohólica. La fermentación se realizó utilizando levaduras seleccionadas y con una turbidez de 200 NTU. La temperatura de fermentación fue manejada entre los 14-15° C, favoreciendo la expresión aromática. Concluida la fermentación alcohólica se trabajó el vino con sus lías, para potenciar el volumen en boca y complejidad en nariz. Luego de periódicas degustaciones, se seleccionaron las mejores barricas para integrar la mezcla. Finalmente, el vino fue estabilizado y preparado para ser envasado.

GUARDA:

4 meses: 45% de barricas de roble francés (5% 1er uso, 6% 2do uso y 34% 3er o más usos) y 55% fudres de roble francés. Luego la mezcla estuvo por 1 mes en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 5,700 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo pajizo, en nariz presenta gran tipicidad donde destaca sus aromas cítricos, fruta tropical y frutas de carozos acompañados de una nota de frutos secos asociado a su fermentación y crianza en barricas. En boca es un vino largo, persistente, con una acidez refrescante y buen volumen en boca.

MARIDAJE:

Este vino se sugiere para acompañar principalmente mariscos crudos, preparaciones de pescados y carnes blancas con salsas ligeras con presencia de hierbas y vegetales frescos. Servir a una temperatura ideal de 10 a 12°C.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

