

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

## STELLAR SELECTION

CABERNET SAUVIGNON/  
SYRAH/CARIGNAN

VINTAGE: 2023

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 48% Cabernet  
Sauvignon, 33% Syrah, 19%  
Carignan.

FECHA DE EMBOTELLADO:  
Septiembre 2023

### ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.79 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.25 g/L
pH	3.44
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.098 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo de Toro (Predio San Gerardo y Predio San Jose) - Fundo Carrizal

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Viñedos localizados en la zona de Cauquenes, en la cordillera de la costa de la región del Maule, ubicado a 350 kilómetros al sur de Santiago, una de las zonas vitivinícolas más tradicionales del país. Los viñedos de la zona se caracterizan por ser de un secano ubicado en los suaves lomajes de la cordillera de la costa, con condiciones de luminosidad y temperaturas extremas que permiten el cultivo de cepas de uvas tintas con éxito

**AÑO DE PLANTACIÓN Y DENSIDAD:** 2005 - 2007, 4000 plantas/hectárea.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 10 a 12 ton/ha., 50-60 hL/ha.

**CLIMA:** Los suelos del sector de Cauquenes son suelos pobres, de textura francoarenosa, permitiendo un buen drenaje y una fuente adicional de calor, que entrega una combinación óptima para la maduración de uvas tintas. La zona de Cauquenes cuenta con un clima mediterráneo, con marcadas diferencias en sus cuatro estaciones. Los inviernos se caracterizan por recibir abundantes lluvias y bajas temperatura. El verano presenta una gran cantidad de horas de sol y una alta luminosidad; a la vez en las tardes la presencia de brisas marinas tiemplan las temperaturas nocturnas favoreciendo así la concentración de color, aroma y sabor de la uva obtenida.

**COSECHA:** Manual, entre el 20 de marzo y 10 de abril de 2023.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras, Valle de Colchagua.

**VINIFICACIÓN:** La vinificación comienza con una maceración pre fermentativa a 10°C por 3 días. La fermentación alcohólica se produce en cubas de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, entre 24 y 26°C y con un programa de remontaje de acuerdo con criterio enológico. La fermentación maloláctica ocurre de manera natural en estanques, barricas y frudes, donde el vino cumple su periodo de guarda de 12 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, solo se filtra por filtro tangencial previo al embotellado.

**GUARDA:** 12 meses, 65% del vino en barricas francesas, 25% en fudre francés y 10% en acero inoxidable.

**PRODUCCIÓN:** TBC

**NOTAS DE CATA:** Color rojo intenso con matices violeta. En nariz posee una gran intensidad que recuerda aromas a chocolate y arándanos dando lugar a frutos rojos como la cereza, luego una capa de notas especiadas que se entremezclan con aromas tostados y suaves tonos a vainilla entregados por el roble. En boca es amplio, sedoso y muy frutal. Destaca desde un inicio por su refrescante acidez y taninos bien integrados. Es un vino jugoso con final largo y persistente.

**MARIDAJE:** Es un vino versátil, que marida bien con carnes rojas asadas acompañado de verduras salteadas, raviolos con ragout de conejo o un risotto de champiñón.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

