

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

MAYCAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2021

D.O.: Valle del Limarí

VARIEDAD:
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
09 de marzo del 2022

ANALISIS

Alcohol	12,5° Vol%
Azúcar Residual	1,54 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,03 g/L
pH	3,53
SO ₂ Total a embotellado	0,099 g/L

VINOS DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Parcela Campo lindo, Ovalle.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 34 km de la costa, al lado de una quebrada que confluye en el lado sur del río Limarí. Viñedos conducidos en espaldera vertical, poda doble guyot, con orientación Noreste-Suroeste. Clon 777 y 115 sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2011, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5,5 ton/ha.

SUELLO: De origen aluvial, suelo profundo y con los horizontes bien marcados. Los primeros 30 cm presentan una capa de arcilla para después aparecer estratas bien definidas de cantos rodados pintados con carbonatos de 2 a 3 capas de arenas de textura franco arenosas. Después encontramos un horizonte con arcillas oscuras que es penetrado por las raíces. El pH ligeramente ácido. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%) y baja salinidad.

CLIMA: El clima del Limarí es clasificado como semi árido por la escasez de lluvias, pero el viento costero que entra en el valle a través de las quebradas refresca y baja las temperaturas, al igual que la nubosidad de la mañana. El invierno fue seco y en primavera se presentaron algunos eventos de heladas que disminuyeron los rendimientos. Durante el verano, las mañanas con neblina de la camanchaca refrescaban las temperaturas moderadas que se alcanzaban a medio día. La madurez fue pausada obteniendo uva con un buen equilibrio.

COSECHA: Manual en cajas, 17 de febrero el clon 115 y 26 de febrero el clon 777, 2021.

ENÓLOGO: Noelia Orts

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección constituido por una cinta transportadora en la que se separan hojas, racimos dañados etc. Despues, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despallilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así un mayor detalle en la selección. Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación, open tanks de madera y concreto para así poder realizar pisoneos según criterio enológico. La fermentación espontanea con levaduras nativas se realiza entre 22-24°C y la fermentación maloláctica se da de forma espontánea durante su crianza. El vino se estabiliza de forma natural y se embotella en la propiedad filtrándose ligeramente por cartuchos de 5 micras.

GUARDA: 11 meses. 63% en barrica francesa de 225 L (50% de segundo uso, 25% nuevas y 25% de tercer uso), 21% en fudre de 2.000 L y el 16% restante en barrica francesa de 500 L.

PRODUCCIÓN: 1.040 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

NOTAS DE CATA: vino de color rojo rubí claro. En nariz encontramos notas a frutas rojas como cereza y frambuesa, rosa mosqueta y especias. En boca es un vino con una entrada envolvente, de acidez crocante y jugosa, con taninos de grano fino y buen agarre. Es un vino profundo y de largo final.

MARIDAJE: es un vino muy versátil. Acompaña bien a charcutería, quesos de cabra con texturas envolventes o fondue, carnes de caza como pato o conejo en distintas preparaciones y pescados como salmón o atún grillado. También marida muy bien con platos a base de setas y hongos o aromatizados con trufas.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

