

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ANIMALIA
VINO NARANJO

SAUVIGNON BLANC
COSECHA: 2024

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Casablanca

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc.

GUARDA: 3 meses en acero con pieles

CLIMA:

Frío, marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno. Dada la influencia del Mar, presenta clima frío ideal para una correcta maduración y evolución de las uvas.

SUELOS:

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.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.0 (%Vol, 20°C)

pH: 3.60

Acidez Total: 5.00 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2.70 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0.075 g/L

VINIFICACIÓN:

La uva llega a la bodega y sólo se despalilla para fermentar el mosto junto a sus pieles. La fermentación se lleva a cabo en estanques de acero inoxidable a 18°C, donde se realizan remontajes suaves para lograr una extracción sutil. Terminada la fermentación, el vino permanece alrededor de 3 meses con sus pieles y finalmente es preparado para ser envasado.

NOTAS DE CATA:

Vino color dorado, en nariz presenta aromas a frutos de carozo maduro, higos y hierbas secas. En boca presenta buena estructura, es largo y de gran balance y persistencia. Servir a 10°C.

ARMONÍA:

Es un vino versátil, Acompaña bien quesos y charcutería, también puede servirse y armonizar bien con carnes blancas y pescados.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

