EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2014

D.O.: Valle de San Antonio

CEPAS:
100% Sauvignon Blanc.

FECHA DE EMBOTELLADO:
31 de Julio 2014

ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	13.6% Vol
Azúcar residual	1.44 g/L
Acidez total (como acido tartárico)	6.30 g/L
pH	3.12
SO2 total a embotellado	0.099 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Rosario, zona de Lagunilla.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 250 msnm, están plantados en espaldera, principalmente sobre laderas. Corresponden al clon 242 y posee riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Entre 1999 y 2005, 3.030 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 9 ton/ha. / 40 Hl/ha.

CLIMA & SUELO: El área alrededor del puerto de San Antonio es la región vitivinícola más marítima de Chile. Los viñedos se distribuyen a lo largo de 3 grandes sectores de la Cordillera de la Costa; Leyda, Lo Abarca, y Rosario, además, nuevas áreas están apareciendo contantemente. La topografía montañosa de la región, su clima fresco y su particular suelo delgado y rocoso, producen vinos blancos famosos por su mineralidad e intensa acidez.

COSECHA: Manual, entre el 13 y 28 de Marzo, 2014.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada en cajas de 11 kgs. y transportada a la bodega para su inmediata refrigeración. Al día siguiente, se realiza el proceso de selección en cintas transportadoras, conduciendo los racimos a una prensa neumática pequeña (4.000 kg) para realizar un prensado directo. El mosto se decanta y se trasiega para dar paso a la fermentación alcohólica, ajustando previamente la turbidez a 100 NTU. La fermentación se inicia luego de inocular el estanque con levaduras seleccionadas, en esta etapa, las temperaturas se mantienen en 15 ºC finalizando el proceso en 16-17ºC. Luego, el estanque se enfría para facilitar la decantación de las lías más gruesas y después de 2 días, se trasiega el vino a estanques de guarda, manteniendo las lías en suspensión por 3 meses. De esta forma se privilegia la entrega de compuestos grasos y aromáticos, otorgando una mayor complejidad al vino.

GUARDA: 3 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 4.200 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: De color amarillo con matices verdes. En nariz es complejo, frutal con notas de piña, pomelo y peras, con suaves notas de ají verde y pimienta blanca. En boca es goloso, denso, con buena acidez, refrescante, suave y agradable.

MARIDAJE: Este vino por su alta acidez y persistencia aromática, es un excelente aperitivo y un acompañamiento ideal para mariscos y pescados blancos, cocidos o crudos. Además, se puede servir con carnes blancas como pollo sazonado al limón, ensaladas y quesos frescos. Servir a una temperatura ideal de 7º a 10ºC.

CERTIFICACIONES:

control IMO Certificado Agricultura Orgánica. IMO, Suiza.

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.