

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

SYRAH

COSECHA: 2016

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 98% Syrah, 2% Viognier.

FECHA DE EMBOTELLADO:
13 de noviembre 2017

ANALISIS

Grado Alcohólico	13.8° Vol%
Azúcar Residual	2.84 g/L
Acidez Total	4.69 g/L (ácido tartárico)
pH	3.66
SO ₂ Total a embotellado	0.072 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 16 y 27.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 380 msnm, están plantados en espaldera vertical con orientación Noreste-Suroeste. Clon 174 sobre portainjerto SO4. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2002, 4.000 plantas/há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 5 ton/ha, 30 Hl/ha

SUELO: De origen coluvial granítico, es un suelo profundo, con bajo contenido de arcilla, de textura franco-arenosa y pH ligeramente ácido (6.1-6.3). Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%), fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt, que enfría los viñedos y permite una madurez lenta de las bayas. El invierno 2015 fue suave con ausencia de heladas. La primavera fue más fría de lo habitual por tanto la maduración fue más lenta retrasando el envero. Las abundantes lluvias del 15 de abril adelantaron las cosechas dando lugar a un syrah menos concentrado y alcohólico, pero de gran frescor.

COSECHA: Manual, 20 abril 2016.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y 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., después estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despalilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor

perfección en la selección, cayendo posteriormente la uva por gravedad a una cuba de madera. Luego se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 6 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de roble francés, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-27°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico y completando un período de maceración total de 17 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y fudres de 2.000 L. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 13 meses tanto en barrica, fudre y cuba ovoide de concreto. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 42% del vino se envejeció en fudres, 38 % en barrica francesa, 15 % en cuba ovoide de concreto y 6 % en barrica de 600 L.

PRODUCCIÓN: 1.190 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8-10 años

NOTAS DE CATA: Color rojo granate con ribetes violetas, nariz elegante con notas a cárnicas, aceitunas negras y regaliz. En boca se aprecian recuerdos a cerezas negras. Este vino es de volumen medio, acidez refrescante y largo final. Se muestra muy fielmente la tipicidad de la variedad en clima frío.

MARIDAJE: Carnes rojas y verduras al horno armonizan muy bien, el cordero grillado y shawarma son imperdibles. Platos especiados a base de pimienta, clavo de olor o comino realzan la fruta de este vino. Quesos curados y azules también maridan muy bien.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

