

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

CHARDONNAY

COSECHA: 2017

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:  
100% Chardonnay

FECHA EMBOTELLACIÓN:  
Abril 2018

ANÁLISIS

Alcohol	14° Vol%
Azúcar Residual	4.48 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.32 g/L
pH	3.39
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.098 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, cuarteles 24 y 25.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Ubicados a 370 msnm, en espaldera vertical, con orientación noreste-suroeste y el riego es por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Año 1993, 4.000 plantas/há.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 10 ton/ha. - 50HI/ha.

**SUELO:** Suelos aluviales formados por múltiples depositaciones a lo largo de los años desde los cerros, posee una textura franco arenoso, ligeramente ácido y de baja conductividad (no salino). Es de color oscuro, de fácil penetración por las raíces, con capacidad media de retención de humedad y presenta una fertilidad moderada.

**CLIMA:** El período 2016-2017 se presentó con un invierno con bajas precipitaciones concentradas en los meses de Junio y Julio. Al inicio de primavera se presentaron heladas de mediana intensidad. Luego, a fines de primavera comienza un alza importante de la temperatura que continuó todo el verano llegando incluso hasta Abril, lo que provocó un adelanto de la cosecha prácticamente un mes en relación a un año normal.

**COSECHA:** Máquina, desde 12 de Marzo al 15 de Marzo 2017.

Manual, desde 21 de Marzo al 24 de Marzo 2017

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras

**VINIFICACIÓN:** La uva cosechada a máquina durante la noche donde se aprovecha la baja temperatura, procesando inmediatamente en prensas neumáticas en prensado directo, mandando el mosto a la bodega. La cosecha manual se realizó en bins (400 kilos) y transportada a la bodega. El proceso de recepción de la cosecha manual se realiza con un sistema de selección en cinta transportadora, conduciendo los racimos a la prensa neumática para realizar un prensado directo. Luego de la decantación, el mosto se trasiega a estanques de acero inoxidable y barricas para realizar la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. Una vez terminada la fermentación, se realizan batonajes para mejorar el contacto del vino con las lías finas. No se realiza fermentación maloláctica y previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío para evitar futuras precipitaciones tartáricas.

**GUARDA:** 4 meses, 14% en barricas de roble francés y 2% de fudre roble francés.

**PRODUCCIÓN:** 15.000 cajas (9 L)

**NOTAS DE CATA:** Vino de color amarillo dorado, con aromas frutales como piña y durazno con notas de avellanas y almendras tostadas. En boca es cremoso, de buen volumen con una acidez equilibrada, aterciopelado y persistente.

**MARIDAJE:** Este vino maduro y balanceado, ensambla perfecto con brochetas de corvina grilladas, pastel de jaibas y pollo con vegetales salteados. Beber en copas tipo borgoña, a una temperatura ideal de 12°-14°C.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

