

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

**CARMENERE  
CABERNET SAUVIGNON**

COSECHA: 2016

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:  
85% Carmenere, 15%  
Cabernet Sauvignon.

FECHA EMBOTELLACIÓN:  
Enero de 2018.

## ANÁLISIS

Alcohol	14.3° Vol%
Azúcar Residual	2.59 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.70 g/L
pH	3.58
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.092 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste, ya que, en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Carmenere, en 1992, con 2.667 plantas/ha, y Cabernet Sauvignon en 1992, con 4.000 plantas/há.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 10 a 11 ton/ha. – 60 a 65 HL/ha.

**SUELO:** De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta, debido a la textura.

**CLIMA:** El valle de Colchagua se destaca por poseer un clima mediterráneo con las 4 estaciones marcadas. Presenta veranos calurosos y libres de lluvias, lo que permite una madurez correcta y sin interrupciones. El valle desemboca en el océano pacífico el cual tiene un efecto positivo en los viñedos ya que refresca el valle durante la temporada de calor. En Los Robles, las lluvias de primavera y el inicio de verano frío retrasaron el desarrollo de las plantas y de los racimos, con lo que la temporada en general mostró un retraso en brotación y particularmente en floración y envero, de aproximadamente dos semanas. El tiempo nuboso y lluvioso de mediados de abril en adelante, obligaron a adelantar la cosecha. Esta cosecha temprana, permitió tener vinos perfumados, expresivos y elegantes.

**COSECHA:** Manual; el Carmenere entre el 21 y 27 de abril y el Cabernet Sauvignon, entre el 12 y 20 de abril de 2016.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras

**VINIFICACIÓN:** La uva se cosecha en bins (400 kgs) y se transporta a la bodega. La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalladora. La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 4-5 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas (80%) y comerciales (20%). En esta etapa, las temperaturas se conducen a 26°-27°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego se hace una maceración post-fermentativa por 5 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada, por 12 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante y previo al embotellado, el vino se filtra por una membrana de 1 micra.

**GUARDA:** 12 meses, 40% en barricas francesas, 30% en barricas americanas y 30% en estanques de acero inoxidable.

**PRODUCCIÓN:** 15.555 cajas (9 L)

**NOTAS DE CATA:** Rojo rubí profundo. Destacan su nariz muy generosa en frutos rojos como cereza que combinan con notas de ciruela, trufa y algo de pimienta. De buena densidad en boca, a la vez jugoso y de taninos muy sedosos que junto con una acidez balanceada dan equilibrio y un rico final.

**MARIDAJE:** Ideal para servir con carnes rojas y blancas, a la parrilla o al horno, como entrañas grilladas, cerdo al horno con reducción de vino tinto y especias, o filete de res a la pimienta. Servir entre 16° y 17° C en copa tipo burdeos.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

