

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2015

D.O.: Valle del Maipo

CEPAS:
100% Cabernet Sauvignon.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Octubre, 2017

ANÁLISIS

Alcohol	13.9° Vol%
Azúcar Residual	4.22 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.25 g/L
pH	3.58
SO ₂ Total a embotellado	0.091 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Morros y Linderos en la ribera sur del río Maipo.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 570-600 msnm, son conducidos en espaldera con exposición norte. En el año 2008 se incorpora el portainjerto como solución ante nemátodos y para potenciar la calidad (110 R), además de nuevas selecciones masales, de los viñedos más antiguos y de mejor calidad de este valle. En 1999 se introduce el riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 1992, 4.000 plantas/há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 12 ton/ha., 50-60 Hl/ha.

SUELO: Terrazas de origen aluvial, son suelos muy profundos de textura franco a franco-arcillosa, con abundante pedregosidad en el perfil lo que le confiere un excelente drenaje. Poseen bajo contenido de materia orgánica (2%) y pH neutro (6,8-7,0).

CLIMA: La zona de alto Maipo posee las condiciones ideales para el desarrollo del Cabernet Sauvignon. El río Maipo regula de forma natural las temperaturas evitando el frío extremo y heladas, pero también el calor excesivo del verano. La temporada 2014 - 2015 se presentó como un año cálido, con relación a las últimas tres temporadas. La ausencia de lluvias en primavera y durante la cosecha generó una vendimia sin inconvenientes y con una buena sanidad de las uvas. La mayor temperatura promedio del valle del Maipo, hizo que la cosecha fuera dos semanas más temprana que un año promedio.

COSECHA: Manual, entre el 7 y 20 de abril 2015.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN: 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 despalilladora. 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, a 26°C y con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. 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 en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 1 micra previo al embotellado.

GUARDA: 12 meses, 35% del vino en barricas francesas, 35% en barricas americanas y 30%, en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 8.340 cajas (9L)

NOTAS DE CATA: Color rojo cereza, con elegantes notas de grosellas y frutillas maduras que se mezclan con la complejidad de las notas tostadas, tabaco y nuez. Taninos aterciopelados y jugosos, bien integrados, con una acidez vibrante. Bien equilibrado y agradable.

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos basados en carnes y guisos. Este vino muestra una armonía única junto a piletas grilladas o carne de vacuno a la parrilla. Servir entre 16-18° C en copa tipo burdeos.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

