

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CHARDONNAY / VIOGNER
MARSANNE / ROUSSANNE

COSECHA: 2016

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
Chardonnay 72%, Viognier
12%, Marsanne 10%,
Roussanne 6%.

FECHA DE EMBOTELLACIÓN:
Diciembre 2016

ANÁLISIS

Alcohol	14.2° Vol%
Azúcar Residual	2.19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.25 g/L
pH	3.40
SO ₂ Total a embotellado	0.088 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 15, 16, 26 y 32.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 370 msnm, están plantados en espaldera. Marsanne y Viognier tienen portainjerto 5BB. El riego es por goteo.

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

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4 ton/ha. - 20HL/ha.

SUELO: De origen aluvial, textura franco-arenosa, y pH ligeramente ácido (6.3). Posee bajo contenido de materia orgánica (2%), fertilidad moderada, baja salinidad y una capacidad media de retención de humedad.

CLIMA: El período 2015-2016 se vio afectado por el fenómeno del Niño, lo que hizo que no se registraran precipitaciones intensas durante el invierno, siendo éste un poco más cálido y seco que lo normal. En primavera si aumentaron las precipitaciones y esa alta nubosidad trajo consigo bajas temperaturas para ese período. Durante el mes de diciembre el fenómeno del Niño alcanzó su máximo nivel trayendo consigo altas temperaturas en verano y un aumento en la humedad relativa de los valles interiores. Debido a esto hubo una floración heterogénea trayendo como consecuencia un retraso en la madurez.

COSECHA: Manual, desde el 12 al 21 de abril 2016.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada en cajas de 12 kgs. y transportada a la bodega

para su inmediata refrigeración. Luego se realiza el proceso de selección en cintas transportadoras, conduciendo los racimos a una prensa neumática para realizar un prensado directo. El mosto se decanta y se trasiega para dar paso a la fermentación alcohólica, la cual se inicia en estanques de acero inoxidable y luego se trasiega a barricas francesas para continuar con este proceso, el mosto restante se fermenta en cuba ovoide o fudre. Una vez terminada la fermentación, el vino es levemente sulfitado de manera de evitar la fermentación maloláctica, y así mantener el frescor y la acidez vibrante. El vino se conserva en barricas por 5 meses más, con batonajes periódicos para fomentar la entrega de compuestos grasos y aromáticos de las lías finas al vino, obteniendo una mayor complejidad. Previo al embotellado, el vino se clarifica con ajustadas dosis de bentonita y se estabiliza por frío para evitar futuras precipitaciones tartáricas.

GUARDA: 6 meses, 62% en barricas de roble francés, 15% en fudre de roble francés, 19% cuba concreto ovoide, y 4% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 2.775 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años

NOTAS DE CATA: De color amarillo dorado. En nariz presenta aromas frutales como durazno, damasco, un poco de fruta blanca con notas de nueces recién molidas. En boca es un vino suave, fresco, cremoso, de gran profundidad y persistencia.

MARIDAJE: Ideal para acompañar platos de pescados y mariscos condimentados como pulpo grillado y bouillabaisse especiada al merquén.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

