

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

## VINO ESPUMANTE

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:  
80% Chardonnay,  
20% Pinot Noir.

FECHA DE EMBOTELLADO:  
Septiembre 2017

### ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12.0° Vol%
Azúcar residual	9.60 g/L
Acidez total (ácido tartárico)	7.57 g/L
pH	3.10
SO <sub>2</sub> total a embotellado	0.074 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.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 370 msnm, están plantados en espaldera. El riego es por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Año 2003 – 1998, 4.000 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 12 ton/ha.

**DESCRIPCIÓN DEL VALLE:** El valle de Casablanca se caracteriza por su cercanía al Océano Pacífico recibiendo la influencia marítima a través de las brisas costeras, las que actúan moderando las condiciones térmicas. El relieve es en general con cerros y lomas suaves que van aumentando en altura en dirección Este, donde se emplaza la cordillera de La Costa. Los suelos son de origen aluvial, de texturas franco arenosas de rápida permeabilidad, pobres y de poca profundidad lo que producen rendimientos comparativamente bajos con respecto a los otros valles nacionales. Junto a lo anterior se presentan condiciones de temperatura templadas más frías, permitiendo una madurez muy pausada de la fruta, lográndose un gran carácter de sabor y aromas en las variedades blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre otras.

**COSECHA:** Manual, entre 07 de febrero y 25 de febrero 2017.

**BODEGA VINIFICADORA:** Ovalle.

**VINIFICACIÓN:** La uva es cosechada manualmente en bins y transportada inmediatamente desde el Valle de Casablanca a nuestra bodega en Ovalle. Durante el traslado las uvas se refrigeran y

una vez que llegan a destino se procede a su prensado. Una vez obtenido el mosto se deja decantar para obtener un jugo limpio que luego iniciará el proceso de fermentación. Con la fermentación realizada, el vino se trasiega para dejarlo con las borras finas y se comienza un período de complejidad realizando batonajes todas las semanas hasta que se estabiliza la proteína con dosis ajustadas de bentonita y se estabiliza tartáricamente con frío. Luego el vino comienza el período de toma de espuma desarrollando una segunda fermentación con el método tradicional la cual se desarrolla en botella. Después viene un segundo proceso de crianza sobre lías que dura 6 meses. Posteriormente se realiza el degüelle y dosificación del licor de expedición en lo cual se realizan los ajustes necesarios para su comercialización.

**GUARDA:** 6 meses en botella después de la segunda fermentación.

**PRODUCCIÓN:** 5.600 cajas

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 años

**NOTAS DE CATA:** De color amarillo pálido, se destacan sus burbujas finas y elegantes. Sus aromas predominado por notas florales y de frutos blancos acompañados con notas de pan tostado. En boca se destaca su frescura y fineza de la burbuja, con un buen equilibrio y un retro gusto persistente y aromático.

**MARIDAJE:** Es un vino que acompaña bien comidas con salsas suaves en base a crema, mariscos crudos y cocidos, ensaladas frescas de verano, sushi y truchas; como también postres de frutos rojos y chocolate.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

