

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

VIGNO

CARIGNAN

COSECHA: 2016

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 100% Carignan

FECHA DE EMBOTELLADO:

24 de noviembre 2017

ANALISIS

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Grado Alcohólico | 14,1 % Vol |
| Azúcar Residual | 3,04 g/L |
| Acidez Total | 6,71 g/L (ácido tartárico) |
| pH | 3,23 |
| SO2 Total a embotellado | 0,097 g/L |

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo San José, 280 km al sur de Santiago.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 115 msnm, conducidos en cabeza, con orientación Norte – Sur, pie franco.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 1950, 4.300 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8 ton/ha. - 40HU/ha.

CLIMA: La temporada 2015-2016 estuvo marcada por el efecto de la corriente de Niño. Las temperaturas de invierno fueron suaves, sin heladas y con pocas precipitaciones (400 mm). La primavera y el verano fueron frescos con lo cual se vio retrasada la brotación en 2 semanas respecto a años anteriores esta uva se cosechó el 12 de abril, por lo que se evitaron las fuertes lluvias que caerían posterior a esta fecha.

COSECHA: Manual en cajas de 10 kg, el 12 de abril

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

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 despalladora. La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 3 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectuó 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 barricas francesas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 10 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 1 micra previo al embotellado.

GUARDA: 10 meses, 70% en barrica nueva y de 1 uso y el 30% restante en estanque de acero inoxidable

PRODUCCIÓN: 1.444 cajas (9 L).

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí brillante de capa media tiene una alta intensidad aromática, encontramos aromas de fram-buesa y arándanos, notas licorosas que se entremezclan con especias como el clavo de olor y la pimienta negra. La boca presenta una refrescante acidez, un cuerpo medio con unos taninos presentes, pero bien integrados.

MARIDAJE: Marida muy bien con cordero, carnes rojas asadas y quesos maduros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

