

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

CHARDONNAY

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:  
100% Chardonnay

FECHA EMBOTELLACIÓN:  
Enero 2021

## ANÁLISIS

Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	2.04 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.43 g/L
pH	3.36
SO2 Total a embotellado	0.093 g/L

VINO DE CHILE



### VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla (Casablanca), Fundo Cordillera, Cuartel 20, 21, 25 & 29.

### DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 370 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste, riego por goteo.

### AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

año 2014-2015, 4.000 plantas /ha.

### RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

10 ton/ha. - 50HL/ha.

### SUELO:

Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, franco-arenoso y presencia de arcillas rojas en la estrata superior. De fertilidad moderada y buena exploración de raíces en el perfil del suelo.

### CLIMA:

En el período 2019 - 2020 la primavera presentó temperaturas moderadas, sin presencia de heladas. Luego el verano fue caluroso por lo cual la uva maduró sin inconvenientes. Se cosechó oportunamente dando como resultado un vino que expresa muy bien los atributos del lugar.

### COSECHA:

Mecánica, 10 y 11 de marzo, 2020.

### BODEGA VINIFICADORA: Maipo

### VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante la noche aprovechando la baja temperatura. Se realizó un prensado sutil, intentando preservar las cualidades de la fruta. El mosto decantó, fue trasegado a estanques, fudres de 20 y 50 HL y barricas donde se realizó la fermentación alcohólica con una turbidez de 200 NTU. Una vez terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con sus lías finas y se realizaron periódicos batonajes, favoreciendo la expresión y correcta evolución del vino. Se estabilizó y se preparó para ser embotellado.

### GUARDA:

10 meses, 61% en barricas de roble francés (7% 1er uso, 15 % 2do uso, 39% de 3er o más usos), 25 % en fudres de roble francés, 6 % estanques ovoides de concreto y 8% en acero inoxidable.

### PRODUCCIÓN: 8.450 cajas (9 L)

### NOTAS DE CATA:

Color amarillo con leves toques dorados. En nariz predominan aromas a frutos secos como nuez y avellana. En boca presenta buen volumen, madera equilibrada y refrescante acidez.

### MARIDAJE:

Se sugiere combinar con pescados, carnes blancas y pastas, preparaciones ligeramente grasas que incluyan salmón, pollo o mariscos. Servir a una temperatura ideal de 10°C.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

