

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CARMENERE

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
85% Carmenere, 15%
Cabernet Sauvignon.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Enero 2021

ANÁLISIS

Alcohol	14.0° Vol%
Azúcar Residual	3.04 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.95 g/L
pH	3.58
SO ₂ Total a embotellado	0.068 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste, ya que, en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Carmenere, en 1992, con 2.667 plantas/ha y plantaciones clonales nuevas de los años 2015/16 con 5.000 plantas/ha y Cabernet Sauvignon en 1992, con 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 13 ton/ha.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta, debido a la textura.

CLIMA: El valle de Colchagua se destaca por poseer un clima mediterráneo con las 4 estaciones marcadas. Presenta veranos calurosos y libres de lluvias, lo que permite una madurez correcta y sin interrupciones. El valle desemboca en el océano pacífico el cual tiene un efecto positivo en los viñedos ya que refresca el valle durante la temporada de calor. El año 2019 en la zona de Colchagua se dieron condiciones favorables para la floración, brotación y madurez. La sequía permitió un estado sanitario bueno para las parras, pero una baja global de los rendimientos.

COSECHA: Manual y mecánica, entre el 20 de abril y el 30 de abril de 2019.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN: La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa

en frío a 8°C, por 2-3 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas y comerciales. En esta etapa, las temperaturas se conducen a 26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego se hace una maceración post-fermentativa por 4-5 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero, fudres y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda por 10 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante y previo al embotellado, el vino se filtra por un filtro tangencial.

GUARDA: 10 meses, 10% fudre francés, 40 % estanque de acero, 50 % barrica francesa.

PRODUCCIÓN: 19.000 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: De color medio intenso con agradables reflejos purpuras. Aparece en nariz la tipicidad del valle de Colchagua con notas especiadas y mentoladas balanceadas con sutiles toques de roble francés atrás. Una boca con mucha armonía de taninos y amplitud, terminando con sabores a frutos negros.

MARIDAJE: Este vino acompañará muy bien algunos de los platos chilenos más típicos como una cazuela de vacuno. También hará buen maridaje con brochetas de champiñones portobellos marinados en ajo.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

