

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
100% Pinot Noir.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Marzo 2021

ANÁLISIS

Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	2.64 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.03 g/L
pH	3.57
SO2 Total a embotellado	0.075 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

Fundo Casablanca, zona de la Vinilla, viñedo "El Rincón", cuartel 32 y 33.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Norte-Sur. Variedad proveniente de selección masal sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

2000 y 2001, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

10 ton/ha. - 50 HL/ha.

SUELO:

Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

CLIMA:

El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno. La primavera en la temporada 2019-2020 presentó buenas condiciones, algunas heladas en sectores particulares pero el viñedo se recuperó por la temprana brotación. Lo que marcó el año fue una fuerte sequía, que fue controlada tomando medidas para gestionar de manera óptima el riego. La sequía dio como consecuencias rendimientos más bajos; pero a la vez una muy buena expresión aromática del Pinot Noir.

COSECHA:

Mecánica, 18 y 19 de marzo de 2020.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN:

La uva se cosecha a máquina y se transporta en tina a la bodega. Después de llegar a la recepción y pasar por la despalladora, en el estanque comienza una maceración pre fermentativa por 3 días en frío a 8°C. Luego, se inicia la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas tanto con levaduras comerciales. En esta etapa, las temperaturas se mantienen bajas, entre 22-24°C, con un programa muy suave de remontajes. Posteriormente se realiza una maceración post fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea en estanques de acero inoxidable, barricas y fudres; donde el vino permanece para su crianza durante 9 meses. Finalmente, y previo al embotellado, el vino se filtra por un filtro tangencial.

GUARDA:

9 meses, 66% en barricas francesas, 29% en fudre francés, 5% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 5.880 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA:

De profundo color rubí, este vino presenta inicialmente aromas que recuerdan a unas frambuesas frescas. Luego aparecen las especias y notas sutiles aportadas por la crianza en barricas de robles francés. Su cuerpo de estructura media envuelve todo el paladar para terminar con una agradable persistencia de frutos rojos.

MARIDAJE:

Muy buena compañía para pescados tipo atún fresco a la plancha con ajo y perejil, o ñoquis con salsa de ricota, espinaca y un toque de queso grana padano. Atrévete también con higos al horno con nueces y miel.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

