

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2020

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12.5° Vol%
Azúcar Residual	1.54 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.73 g/L
pH	3.23
SO ₂ Total a embotellado	0.084 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: La Vinilla, Fundo Casablanca - cuartel 6 y 21, Fundo Cordillera - cuartel 34.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Entre 2003 y 2005, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO: Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, suelo profundo y buena relación arcillo-limo-arenosos.

CLIMA: En el período 2019-2020 la primavera presentó temperaturas moderadas, sin presencia de heladas. Luego el verano fue caluroso, sin eventos climáticos adversos, lo que permitió una madurez óptima. Se cosechó oportunamente, dando como resultado un vino que expresa bien los atributos del lugar.

COSECHA: Máquina, 2 de marzo 2020

BODEGA VINIFICADORA: Maipo

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a máquina durante la noche y luego se prensó sutilmente intentando preservar las cualidades de la uva. El mosto se decantó y luego fue trasegado al estanque donde se realizó la fermentación alcohólica. La fermentación se realizó utilizando levaduras seleccionadas y con una turbidez de 200 NTU. La temperatura de fermentación fue manejada entre los 14-15° C, intentado

favorecer una buena expresión aromática. Concluida la fermentación alcohólica se trasegó y se trabajó el vino con sus lías, para potenciar el volumen en boca y expresión aromática. Finalmente, el vino fue estabilizado y preparado para ser envasado.

GUARDA: 9 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 4.535 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo pajizo, en nariz presenta gran tipicidad donde destaca sus aromas cítricos y hierbas como cedrón e hinojo. En boca es un vino largo, persistente, con una acidez refrescante y volumen moderado.

MARIDAJE: Este vino se sugiere para acompañar principalmente mariscos crudos y preparaciones de pescados y carnes blancas con salsas ligeras con presencia de hierbas y vegetales frescos. Servir a una temperatura ideal de 8 a 10°C.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

