

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

GARNACHA / SYRAH

COSECHA: 2018

D.O.: Valle del Rapel.

CEPAS: 55% Garnacha, 45% Syrah.

FECHA DE EMBOTELLADO:
Abril 2020

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	13.5 % Vol
Azúcar residual	2.94 g/L
Acidez total (ácido tartárico)	5.10 g/L
pH	3.50
SO ₂ total a embotellado	0.085 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Totihue, piedmont de la cordillera de los Andes, a 100 km al sur de Santiago.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: situados a 390 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este- oeste, pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2007, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha. - 60HL/ha.

SUELO: Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco - limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid.

CLIMA: El valle de Rapel 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 2017-2018 mostró una acumulación de frío normal en invierno. La primavera presentó condiciones favorables con buena luminosidad y ausencias de heladas, pero la acumulación de grados diario fue un poco inferior lo que atrasó el inicio de la cosecha.

COSECHA: entre el 20 y el 29 de marzo de 2018.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

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 despalilladora. 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 comerciales, a 26°C y con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero y 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: 50% en barrica francesa y 10% en fudre francés durante 10 meses, 40% restante en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 3.940 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años

NOTAS DE CATA: Color rojo granate brillante. La intensidad aromática de la garnacha predomina con aromas a mora y toques de violeta; el syrah aparece con notas especiadas de canela y pimienta blanca. Boca de cuerpo medio, su redondez resulta en un vino fácil de tomar, con una acidez vibrante que permite tener un vino que envejece muy bien.

MARIDAJE: Acompaña bien un surtido de cecinas, carnes rojas a la parrilla con chutney de mango, gnocchi con salsa de gorgonzola y albahaca y para postres como tarta de brevas.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

