

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

RIESLING

COSECHA: 2020

D.O.: Valle del Bío Bío

CEPAS:
100% Riesling.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Abril 2021

ANÁLISIS

Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	6.87 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	6.48 g/L
pH	3.00
SO2 Total a embotellado	0.100 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:
Fundo Quitralman, Mulchén.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:
Ubicados a unos 550 kilómetros al sur de Santiago, viñedos en lomajes, conducidos en espaldera con orientación Norte-Sur.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:
Año 2009, de 3.300 a 4.000 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:
10 ton/ha. – 65 HU/ha.

SUELO:
De origen volcánico, franco-arcillosos con un tono rojizo.

CLIMA:
Durante la temporada 2019-2020 se presentaron condiciones favorables en primavera, consiguiendo una brotación homogénea. El verano fue cálido, lo que permitió obtener una madurez óptima. El período de vendimia estuvo libre de lluvias lo que favoreció la sanidad de la uva.

COSECHA:
Manual, entre el 1 y 6 de abril 2020.

BODEGA VINIFICADORA:
Bodega Las Palmeras.

VINIFICACIÓN:
La uva fue cosechada a mano y transportada a Bodega Las Palmeras para su proceso de vinificación. Se prensó sutilmente y

decantó de manera estática y luego se ajustó la turbidez a 250 NTU aprox. 2/3 del vino realizó la fermentación alcohólica en barricas francesas y 1/3 restante la realizó en tanques de acero inoxidable para mantener los aromas y frescura del vino. Una vez terminada la fermentación, se mantuvo en contacto con sus lías y se realizó batonajes periódicos. Formada la mezcla, se estabilizó y se preparó para ser embotellado.

GUARDA:
10 meses, 67% en barricas francesas (3% 1er uso, 24% 2do uso y 40% 3er uso), 5% en fudre de 20 hL y 28% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 4.440 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA:
Vino de color amarillo dorado claro. En nariz presenta frutas como membrillo y pera y también resaltan notas de frutos secos. En boca, presenta buen volumen, longitud y sutil final dulce que ayuda a equilibrar su vibrante acidez.

MARIDAJE:
Es un vino versátil, podría acompañar carnes magras, pescados y mariscos. Considerando su frescor podría acompañar vegetales y guisos.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

