

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SYRAH/MOURVEDRE

COSECHA: 2018

D.O.: Valle del Cachapoal

CEPAS: 85% Syrah, 15% Mourvedre.

FECHA DE EMBOTELLADO:
TBC

ANÁLISIS DEL VINO

Grado Alcohólico	14.0% vol
Azúcar Residual	2.25 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	3.43 g/L
pH	3.63
SO ₂ Total a embotellado	0.095 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Totihue.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ambos situados a 385 msnm, plantados en espaldera vertical, sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Syrah, año 2001, 4.000 plantas/ha, y Mourvedre año 2007, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: entre 10 y 12 ton/ha. - 50 a 60 Hl/ha.

CLIMA: El Valle Cachapoal limita con el Valle del Maipo por el Norte, el Océano Pacifico por el Oeste, la Cordillera de los Andes por el Este y el Valle de Colchagua por el Sur. Posee condiciones climáticas ideales para el desarrollo de las cepas y su madurez, esto incluye primaveras libres de heladas y veranos cálidos y secos. Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco - limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid. Este valle provee de excelentes condiciones para las cepas tintas y como resultado obtenemos vinos suaves, concentrados y frutosos. La temporada 2017-2018 no presentó heladas en primavera en esta zona y una brotación excelente. Las precipitaciones fueron levemente superior al promedio, el verano empezó con olas de calor pero el final de la maduración se completó con temperaturas más moderadas, lo que permitió mantener un buen balance en la uva.

COSECHA: Manual, entre el 25 marzo y 2 de abril de 2018.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: El proceso de recepción se realiza pasando por la despalilladora-moledora, cayendo posteriormente la uva

a las cubas de fermentación. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8-10°C, por 2 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por unos días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 10 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se filtra por un filtro tangencial.

GUARDA: 10 meses, 12% fudre francés, 18% estanque de acero, 70% bodega francesa.

PRODUCCIÓN: 4.400 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: De color rubí con reflejos púrpuras. La nariz se abre con frutos rojos, toques de frambuesa y notas especiadas que recuerdan la canela. La boca de este syrah/mourvedre es amplia, sus taninos permiten obtener un relieve interesante, pero con mucha delicadeza y un buen largo final.

MARIDAJE: Ideal para acompañar carnes rojas a las brasas o estofado de carne con orégano y zanahorias. También es una buena combinación para un queso parmesano y tostadas con aceite de oliva.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

