

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

57 ROCAS

CARMENERE

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
100% Carmenere

FECHA DE EMBOTELLADO:
23 octubre 2020

ANÁLISIS

Alcohol	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.39 g/L
Acidez Total	4.74 g/L (tartaric acid)
pH	3.67
SO2 Total a embotellado	0.092 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical a doble cargador, con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal. Los viñedos tienen una orientación Este-Oeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 1992, 2.667 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha - 39 Hl/ha.

SUELO: El viñedo está localizado en un cordón transversal a la cordillera de la costa. El origen geológico de estos suelos es principalmente volcánico, siendo el granito rojo, la andesita, el basalto y la riolita, las rocas que lo conforman. El suelo de estos cuarteles de carmenere es en parte aluviales, desarrollado a partir de los materiales transportados desde una quebrada cercana y a su vez por la proximidad al río Tinguiririca encontramos sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. En el horizonte B se encuentra una napa fluctuante producto de la posición más baja de estas parcelas y más cercanas al río. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y la textura varía de franco-arcillosa a franco-arenosa. El ph es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

CLIMA: El valle de Colchagua 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. La temporada 2018-2019 se caracterizó por un invierno seco y frío. La primavera tuvo temperaturas suaves y ausencia de lluvias. El verano se desarrolló con temperaturas altas lo que llevó a adelantar la cosecha del carmenere.

COSECHA: Manual, 15 abril 2019

ENÓLOGO: Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección

constituido por una cinta transportadora en la que se separan hojas, racimos dañados etc. Después, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despalilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección. Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable y cubas ovoides de concreto, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico, completando un período total de vinificación de 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y en cubas ovoides. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 16 meses. 70% de la mezcla en cubas ovoides de concreto y el 30% restante en barrica nueva de roble francés.

PRODUCCIÓN: 1.200 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años

NOTAS DE CATA: De color rojo cereza de capa alta. En nariz, aromas intensos a frutas rojas como cerezas y ciruelas negras, recuerdos a rosa mosqueta y presencia de notas especiadas que recuerdan al laurel, cedro y pimienta negra. En boca, es un vino de mucha armonía y elegancia conjugando un buen volumen y rica acidez.

MARIDAJE: Marida muy bien con todo tipo de carnes, legumbres, guisos de verduras y platos a base de maíz y papas. También es un buen acompañamiento para pastas con salsa de tomate y platos condimentados con distintas especias.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa del medioambiente.

Papel Certificado FSC

Porque nos importa

