

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ANTOLOGÍA

COSECHA: 2014
D.O.: Valle del Maipo

CEPAS:
100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:
23 de enero del 2015

ANALISIS

| | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Grado Alcohólico | 14.4% Vol |
| Azúcar Residual | 2.39 g/L |
| Acidez Total | 4.80 g/L (ácido tartárico) |
| pH | 3.63 |
| SO2 Total a embotellado | 0.090 g/L |

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Morros, en la ribera sur del río Maipo

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:
ubicados a 570-600 msnm, en una de las terrazas del río Maipo, son conducidos en espaldera con exposición noreste. En 1999 se introduce el riego por goteo para mejorar la calidad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:
1992 y densidad de 4.000 plantas/ha.

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

SUELO:
terrazas de origen aluvial, son suelos muy profundos de textura franca a franca-arcillosa, con abundante pedregosidad en el perfil lo que le confiere un excelente drenaje, suelos muy profundos con horizontes bien marcados producto de los fenómenos de deposición. Poseen bajo contenido de materia orgánica (2%) y pH ligeramente alcalino.

CLIMA:
La temporada 2013-2014 en el valle del Maipo fue fresca en primavera y calurosa en verano. La primavera al ser más fría dio lugar a una menor floración y cuaja, las heladas polares de primavera no afectaron negativamente al Cabernet Sauvignon ya que todavía no había brotado. Pero como resultado de todo lo descrito se obtuvieron racimos sueltos y bayas más pequeñas, de mayor concentración. Las temperaturas mínimas nocturnas fueron inferiores a la temporada anterior durante toda la maduración, lo que favoreció una buena acidez en los mostos. El fenómeno la "niña" generó una menor incidencia de precipitaciones, 250 mm, concentrándose éstas en invierno, lo que permitió un buen manejo de riego para calidad y una muy buena sanidad a cosecha

COSECHA:
Manual, desde el 09 al 20 abril 2014.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y 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 despallilla 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. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 5 días. 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 o pisoneos de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por 8 días, completando un período de maceración total de 28-30 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas.

GUARDA: 20 meses: 60% en barricas francesas de 600 L y 40% en barrica francesa nueva de 225 L por 1 año. Los últimos 8 meses de crianza la mezcla envejece solo en barrica de 225 L.

PRODUCCIÓN: 390 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA:

De color rojo cereza de capa media. Este vino presenta notas a ciruela negra, moras y grosellas junto a especias como la pimienta negra y la vainilla. El volumen de este vino es medio, de taninos suaves y largo final.

MARIDAJE:

Vino que resulta interesante con comidas a base de carnes y guisos. Ideal para acompañar costillas de cerdo al horno, carne de vacuno a la parrilla o cordero en cocción larga

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

