

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

COYAM

COSECHA: 2020
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS: 38% Syrah, 37%
Carmenere, 8% Cabernet
Sauvignon, 5% Carignan, 4%
Gamacha, 4% Mourvedre, 2% Petit
Verdot, 1% Malbec, 1% Tempranillo

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2021

ANALISIS

Grado Alcohólico	14.0% Vol
Azúcar Residual	2.44 g/L
Acidez Total	5.18 g/L (ácido tartárico)
pH	3.55
SO2 Total a embotellado	0.100 g/L

VINO DE CHILE



DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS

Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados la mayoría sobre pie franco. El viñedo tiene una orientación Este-Oeste, ya que, en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo, lo que permite para las nuevas plantaciones cambiar la orientación, buscando la mejor exposición.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/ha, año 1998, 3.333 plantas/ha y año 2000, 4.166 -5.000 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. La mayor parte de los suelos son coluviales por tanto con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular, a su vez por la proximidad al río Tinguiririca se encuentran sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. 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 clima en Colchagua es de tipo mediterráneo. La temporada 2019 - 2020 se caracterizó por un invierno frío y muy seco con lluvias que alcanzaron los 280 mm. La primavera presentó temperaturas moderadas, sin precipitaciones durante el período de brotación y cuaja, pero la brotación y la floración se adelantaron ligeramente respecto años anteriores. En verano las temperaturas medias máximas fueron mayores respecto a años anteriores en especial a fines de diciembre. La amplitud térmica aumentó de forma significativa respecto el año anterior presentando noches frescas. Fue un año de buena condición sanitaria, con rendimientos ligeramente más bajos y fruta de gran color y concentración.

COSECHA: Manual del 2 de marzo al 15 de abril del 2020

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 despilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mejor selección.

Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, concreto o madera, 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. Dependiendo de la variedad se realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, completando un período de maceración total de 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 18 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA: 18 meses. 75% en barricas de roble francés de 225 L (nueva, un uso y segundo uso) y 15% en fudres de roble francés de 5.000 L y 2.000 L y 10% en cubas ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 23.250 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con ribetes frambuesas. En nariz es un vino complejo en el cual encontramos frutas negras, como ciruelas y moras, hierbas frescas mediterráneas como romero y lavanda, especias, notas a moka y grafito. En boca es de textura sedosa, volumen medio y taninos elegantes. Es un vino largo y frutal.

MARIDAJE

Vino muy versátil por lo que se puede disfrutar acompañado de platos sofisticados o platos más simples. Carnes rojas o blancas con salsas de pimienta, roquefort o mantequilla con ajo maridan muy bien. También hay espacio para comida especiada como la India y mexicana o platos vegetarianos a base de hongos, pimientos, papas, berenjena y legumbres.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

