

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## Gê

COSECHA: 2017  
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:  
56% Syrah, 31% Carmenere,  
13% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:  
30 octubre 2018

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.6° Vol%
Azúcar Residual	3.04 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.30 g/L
pH	3.47
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.097 g/L

VINO DE CHILE

### UNA OBRA MAESTRA DE LA NATURALEZA



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso, 6° Región. Coordenadas 34°36'10.0"S 71°08'09.7"W

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** El viñedo está situado a una altura de 260 msnm, enmarcado por un bosque esclerófilo característico de esta zona y a 800 metros del río Tinguiririca. Los viñedos están dirigidos en espaldera vertical con exposición sur lo que da lugar a menos horas de sol. La mayoría de las variedades de uva provienen de selecciones masales en pie franco, a excepción del syrah que proviene de material clonal sobre pie franco, clon 300.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** años 1992 y 1995, 2.667 plantas/há., año 1998, 3.333 plantas/há. y año 2000, 4.166 -5.000 pl./ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 4,5 ton/há. - 22 Hl/há.

**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 2016-2017 tuvo un invierno frío y seco con una acumulación de lluvias de 390 mm. La primavera fue fría, afectando la floración de algunas variedades disminuyendo, por ejemplo, los rendimientos en carmenere y cabernet sauvignon. El verano fue caluroso, con temperaturas diurnas medias más altas que otras temporadas. La gran amplitud térmica en el mes de marzo, con temperaturas nocturnas bajo 12°C, permitió cosechar una uva con muy buen equilibrio.

**COSECHA:** Manual, entre el 1 de marzo y el 17 de abril del 2017.

**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 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. 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, de manera espontánea con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24°C - 26°C, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, de 5-7 días determinado por degustación, completando un período de maceración total de 25-30 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, la filtración es mínima con un filtro de cartucho de 3-5 micras.

**GUARDA:** 16 meses. Los primeros 9 meses el 100% de la mezcla en barricas francesas de 225 L (60% barrica nueva y 40% barrica de un uso). Los 7 meses restantes, un 40% de la mezcla en cuba huevo de concreto y el 60% restante en barrica francesa de 225 L.

**PRODUCCIÓN:** 1.110 cajas (9 L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años

**NOTAS DE CATA:** Vino de nariz elegante que revela notas a moras y arándanos. Encontramos también especias secas, nueces y eneldo. Es un vino profundo, de buena concentración y estructura, con taninos finos y un final largo y persistente.

**MARIDAJE:** Es un vino de gran personalidad y carácter, ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas como vacuno, cordero y pato entre otras, ya sean al horno, guisos o barbacoa. Platos especiados que contengan ajo, orégano y comino en su preparación son buenas opciones para acompañar este vino. Los pimientos asados, berenjenas y las preparaciones que contengan setas también armonizan muy bien.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa del medioambiente  
Papel certificado FSC

Porque nos importa

