

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

PINOT NOIR

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Casablanca

VARIEDAD:  
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:  
Diciembre 2021

ANÁLISIS

Alcohol	13.0° Vol%
Azúcar Residual	3.19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.32 g/L
pH	3.52
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.072 g/L

VINOS DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Casablanca, zona de la Vinilla, viñedo "El Rincón", cuartel 32 y 33.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Norte-Sur. Variedad proveniente de selección masal sobre pie franco. El riego es por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 2000 y 2001, 4.000 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 10 ton/ha. - 50 Hl/ha.

**SUELO:** Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

**CLIMA:** El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno. La temporada 2020-2021 se caracterizó por un invierno con buenas precipitaciones. La primavera fue calurosa, pero hubo un incidente lluvioso en enero que retrasó la madurez y permitió una añada de buen frescor para el pinot noir.

**COSECHA:** Mecánica, entre el 26 de marzo y 5 de abril 2021.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:** La uva se cosecha a máquina y se transporta en tina a la bodega. Después de llegar a la recepción y pasar por la despalladora, en el estanque comienza una maceración pre fermentativa por 3 días en frío a 8°C. Luego, se inicia la fermentación alcohólica de forma natural con levaduras nativas tanto con levaduras comerciales. En esta etapa, las temperaturas se mantienen bajas, entre 22-24°C, con un programa muy suave de remontajes. Posteriormente se realiza una maceración post fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica ocurre de manera espontánea en estanques de acero inoxidable, barricas y fudres; donde el vino permanece para su crianza durante 6 meses. Finalmente, y previo al embotellado, el vino se filtra por un filtro tangencial.

**GUARDA:** 6 meses, 68% en barricas francesas, 11% en fudre francés, 21% en acero inoxidable.

**PRODUCCIÓN:** 4.440 cajas (9 L)

**NOTAS DE CATA:** El color de este vino es de un delicado rubí claro. Los aromas muestran sutiles frutos rojos como moras y frambuesas, pero también notas florales de violetas. En boca destaca la frescura y los taninos finos que permiten tener elegancia y un final largo.

**MARIDAJE:** Este vino hará muy buen maridaje con un risotto de setas o una pizza de cuatro quesos. También lo puede probar para acompañar una comida a base de pato o simplemente pastas a la crema.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

