

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

GARNACHA/SYRAH

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Rapel

CEPAS:
55% Garnacha, 45% Syrah.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Septiembre 2021

ANÁLISIS

Alcohol	14.0° Vol%
Azúcar Residual	3.19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	4.95 g/L
pH	3.59
SO2 Total a embotellado	0.089 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

Fundo Totihue, piedmont de la cordillera de los Andes, a 100 km al sur de Santiago.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Situados a 390 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-oeste, pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Año 2007, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

12 ton/ha – 80 HI/ha.

SUELO:

Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco-limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid.

CLIMA:

El valle de Rapel 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 2019 se caracterizó por ser bastante calurosa y con pocas precipitaciones, lo que permitió un buen estado sanitario de la uva y una buena calidad global de las uvas de Cachapoal.

COSECHA:

Mecánica, entre el 11 y 12 de marzo de 2019.

BODEGA VINIFICADORA:

Bodega Las Palmeras.

VINIFICACIÓN:

La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 2-3 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas y comerciales. En esta etapa, las temperaturas se conducen a 26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego se hace una maceración post-fermentativa por 2-3 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero, fudres y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda por 10 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante y previo al embotellado, el vino se filtra por un filtro tangencial.

GUARDA:

10 meses, 87% en barrica de roble francés y 13% en fudre de roble francés.

PRODUCCIÓN: 4.200 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 3-5 años

NOTAS DE CATA:

El vino presenta un color rojo violáceo de intensidad media. Los aromas evocan muchos frutos rojos y frescos pero complejos de ciruela y mora que evolucionan a notas de especies suaves como la canela. La boca presenta una buena jugosidad, con una estructura redonda y balanceada que termina en un final de boca que recuerda a frambuesas frescas.

MARIDAJE:

Acompaña bien brochetas a la parrilla de pollo o cerdo con pimientos morrones asados, o platos en general de influencia mediterránea como por ejemplo berenjenas o hojas de parra rellenas.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

