

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

SYRAH/MOURVEDRE

COSECHA: 2019

D.O.: Valle de Cachapoal

CEPAS:  
85% Syrah,  
15% Mourvedre.

FECHA EMBOTELLACIÓN:  
Octubre, 2021

## ANÁLISIS

Alcohol	13.5° Vol%
Azúcar Residual	3.70 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.37 g/L
pH	3.56
SO2 Total a embotellado	0.091 g/L

VINO DE CHILE



### VIÑEDOS DE ORIGEN:

Fundo Totihue.

### DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ambos situados a 385 msnm, plantados en espaldera vertical, sobre pie franco. El riego es por goteo.

### AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Syrah, año 2001, 4.000 plantas/ha, y Mourvedre año 2007, 4.000 plantas/ha.

### RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

entre 10 y 12 ton/ha. - 50 a 60 HI/ha.

### CLIMA:

El Valle Cachapoal limita con el Valle del Maipo por el Norte, el Océano Pacífico por el Oeste, la Cordillera de los Andes por el Este y el Valle de Colchagua por el Sur. Posee condiciones climáticas ideales para el desarrollo de las cepas y su madurez, esto incluye primaveras libres de heladas y veranos cálidos y secos. Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco - limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid. Este valle provee de excelentes condiciones para las cepas tintas y como resultado obtenemos vinos suaves, concentrados y frutosos.

### COSECHA:

Manual y mecánica, entre el 11 marzo y 19 de marzo de 2019.

### BODEGA VINIFICADORA:

Bodega Las Palmeras.

### VINIFICACIÓN:

El proceso de recepción se realiza pasando por la despalladora-moledora, cayendo posteriormente la uva a las cubas de fermentación. Luego se realiza

la maceración pre-fermentativa en frío a 8-10°C, por 2 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por unos días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 10 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se filtra por un filtro tangencial.

### GUARDA:

10 meses, 12% fudre francés, 23% estanque de acero, 65% barrica francesa.

### PRODUCCIÓN: 4.330 cajas (9 L)

### NOTAS DE CATA:

El color se caracteriza por su tonalidad roja tirada a violeta. En nariz, predominan los frutos negros y recuerda a arándanos maduros, además de tener muchas especies y notas de café tostado. En el paladar se aprecia el largo de boca y la tensión que tiene este vino, que hacen un buen balance con la redondez de sus taninos. Un vino que seguramente se puede guardar.

### MARIDAJE:

Ideal para acompañar unas chuletas de cordero apenas selladas o un risotto de tomates confitados con queso parmesano y arvejas crujientes. También hace un buen maridaje con comida thai como por ejemplo padthai de pollo con maní levemente picante.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

