

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CHARDONNAY/ROUSSANNE

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
Chardonnay 94%,
Roussanne 6%.

FECHA DE EMBOTELLADO
13 de octubre del 2021
(día de fruta)

ANALISIS

Grado Alcohólico	13.5° Vol%
Azúcar Residual	1.54 g/L
Acidez Total	6.90 g/L (ácido tartárico)
pH	3.26
SO2 Total a embotellado	0.079 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Zona de La Vinilla (Casablanca), Fundo Cordillera - cuartel 21, 25 y 29; Fundo Casablanca - cuartel 19.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 370 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Cuartel 21 y 25: Chardonnay clon 95 – año 2014, 4.000 plantas/ha.

Cuartel 29: Chardonnay clon 548 – año 2014, 4.000 plantas/ha.

Cuartel 19: Roussanne – año 2010, 3.200 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8 ton/ha – 40 Hl/ha.

SUELO: De origen coluvial granítico descompuesto de la Cordillera de la Costa, es un suelo profundo, con bajo contenido de arcilla, de textura franco-arenosa y pH ligeramente ácido (6.1-6.3), exceptuando el cuartel 25 que tiene una mayor presencia de arcillas rojas en las estratas superiores. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%), fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Océano Pacífico y la Corriente de Humboldt, lo que provoca alta nubosidad durante las mañanas la mayor parte del año y temperaturas promedio más moderadas. La temporada 2020-2021 comenzó con un invierno frío y lluvioso (230 mm). La primavera fue fría y con presencia de heladas, las que afectaron a algunos cuarteles de chardonnay disminuyendo su producción. La madurez fue más lenta que otros años debido a las temperaturas promedio más suaves que tuvimos durante la primavera y el verano, que, junto con las lluvias de fines de enero, retrasaron ligeramente la fecha de cosecha respecto a años anteriores.

COSECHA: Manual. El chardonnay entre el 15 y el 20 de marzo y el roussanne el 10 de abril, 2021.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada manualmente en cajas de 12 Kg. Los racimos pasaron por una cinta de selección para después caer enteros en la prensa neumática, en la cual se trabajó un prensado suave y con pocos giros para obtener un mosto más limpio y con aromas varietales netos. El mosto se decantó en frío por 12-16 horas aproximadamente para después fermentar de manera espontánea con levaduras nativas en barricas, fudres y huevos de concreto. Una vez terminada la fermentación, los vinos permanecieron sin trasiegos en los mismos recipientes hasta el momento de su ensamblaje previo al embotellado.

GUARDA: 7 meses con sus lías, 40% en barrica francesa, 16% en foudres de madera francesa de 2.000 L., 30% en cuba ovoide de concreto y el 14% restante en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 1.880 cajas (9L)

NOTAS DE CATA: Color amarillo pálido con leves toques dorados. En nariz predominan notas a frutas blancas como damascos además de recuerdos a cítricos y toques especiados. En boca es de volumen medio, cremoso gracias a su crianza sobre lías, pero a la vez la vibrante acidez lo alarga dándole persistencia y frescor.

MARIDAJE: funciona muy bien con mariscos crudos como ostras, tartar de salmón, cremosos risottos de vegetales, quesos y patés.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

