

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

PINOT NOIR

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
Febrero 2022

ANALISIS

Grado Alcohólico	13.0° Vol%
Azúcar Residual	1.94 g/L
Acidez Total	5.01 g/L (ácido tartárico)
pH	3.51
SO ₂ Total a embotellado	0.083 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo "El Rincón", piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 31.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Noreste-Suroeste. Clon 777 sobre pie franco. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Año 2001, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 7 ton/ha. - 35 Hl/ha.

SUELO: De origen aluvial, es un suelo profundo y liviano, los primeros 80 cm presentan de 2 a 3 capas de arenas de textura franco arenosas, después encontramos un horizonte con arcillas oscuras que es penetrado por las raíces. El pH ligeramente ácido. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%) y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia fresca del Océano Pacífico y la corriente de Humboldt, teniendo alta nubosidad durante las mañanas la mayor parte del año, lo que propicia 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, que afectaron a algunos cuarteles de Pinot Noir disminuyendo su producción. La madurez de las uvas fue más lenta que otros años debido a las temperaturas promedio más suaves durante la primavera y el verano, que, junto con las lluvias caídas a fines de enero retrasaron ligeramente el momento de cosecha respecto a años anteriores.

COSECHA: Manual, 18 de marzo 2021

ENÓLOGO: 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 etc. Después, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despallila y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así un mayor detalle en la selección. Posteriormente, la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación llenando 2 cubas de madera con amplio portalón superior. Algunas cubas se trabajaron con 30% de racimo entero. La fermentación alcohólica la realizan levaduras nativas, con temperaturas entre 22-24°C y con un programa de pisoneos de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas, fudres y en cubas huevo, donde el vino cumple su período de guarda por 11 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado se filtra el vino con cartuchos de 3 micras.

GUARDA: 11 meses. 60% de la mezcla en barricas francesas, 30% en foudres y 10% en cuba ovoide de concreto.

PRODUCCIÓN: 2.500 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 6 años

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí de capa media a baja, es un vino perfumado en el que encontramos cerezas, granadas y hoja de tabaco. Boca amplia, de elegante estructura y jugosidad que muestra de nuevo la fruta roja ácida como frambuesas acompañando un largo final.

MARIDAJE: Charcutería y carnes frías como terrinas y pates, carnes de caza como conejo y pato, platos que contengan higos y frutos rojos. Risottos de setas y quesos maduros de cabra.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

