

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**NOVAS**

**CABERNET SAUVIGNON**

COSECHA: 2021

D.O.: Valle del Maule

CEPAS:  
100% Cabernet  
Sauvignon

FECHA EMBOTELLACIÓN:  
septiembre 2022

ANÁLISIS

Alcohol	13.5° Vol%
Azúcar Residual	2.79 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.04 g/L
pH	3.65
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.079 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:**

Fundo de Toro, Cauquenes.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:**

Viñedos localizados en la zona de Cauquenes, en la cordillera de la costa de la región del Maule, ubicado a 350 kilómetros al sur de Santiago, una de las zonas vitivinícolas más tradicionales del país. Los viñedos de la zona se caracterizan por ser de un secano ubicado en los suaves lomajes de la cordillera de la costa, con condiciones de luminosidad y temperaturas extremas que permiten el cultivo de cepas de uvas tintas con éxito.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:**

10 a 12 ton/ha, 50-60 HU/ha.

**SUELO:**

Los suelos del sector de Cauquenes son suelos pobres en materia orgánica, de textura franco-arenosa, permitiendo un buen drenaje y una fuente adicional de calor, que entrega una combinación óptima para la maduración del cabernet sauvignon.

**CLIMA:**

La zona de Cauquenes cuenta con un clima mediterráneo, con marcadas diferencias en sus cuatro estaciones. Los inviernos se caracterizan por recibir abundantes lluvias y bajas temperatura. El verano presenta una gran cantidad de horas de sol y una alta luminosidad; a la vez en las tardes la presencia de brisas marinas templar las temperaturas nocturnas favoreciendo así la concentración de color, aroma y sabor de la uva obtenida.

**COSECHA:**

Manual, entre el 22 y el 29 de abril de 2021.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:**

La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 10-12°C, por 2 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, a 26°C, durante 2 semanas y con un programa de remontajes de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 10 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra por filtración tangencial previo al embotellado.

**GUARDA:**

10 meses, 83% del vino en barricas francesas de 4 años, 6% en fudre francés y 11% en acero inoxidable.

**PRODUCCIÓN:** 5.500 cajas (9L)

**NOTAS DE CATA:**

El color de este vino se caracteriza por ser de un rojo-cereza brillante. La nariz muestra una impresionante explosión de frutas con mucha intensidad a mora, pero también algunas notas frescas que recuerdan el cedro para terminar con un final donde aparecen aromas a café y chocolate. En la boca, se siente un vino con una estructura presente, pero con mucha elegancia de los taninos, y se caracteriza porque tener una profundidad de boca notable.

**MARIDAJE:**

Ese cabernet sauvignon se dará bien con carnes como un bife de chorizo acompañado de una salsa de queso azul o una pierna de cordero al horno. Una buena opción vegetariana sería un carpaccio de betarragas con avellanas tostadas y rúcula.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

