

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS STELLAR SELECTION

CABNET SAUVIGNON/
SYRAH/CARIGNAN

VINTAGE: 2021

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 48% Cabernet
Sauvignon, 33% Syrah, 19%
Carignan.

FECHA DE EMBOTELLADO:
Septiembre 2022

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	13.5° Vol%
Azúcar Residual	2.44 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.45 g/L
pH	3.57
SO ₂ Total a embotellado	0.091 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo De toro – Predio Santa María.

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.

AÑO DE PLANTACIÓN Y DENSIDAD: 2005 - 2007, 4.000 plantas/hectárea.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 12 ton/ha., 50-60 HU/ha.

SUELO: Los suelos del sector de Cauquenes son suelos pobres, de textura franco-arenosa, permitiendo un buen drenaje y una fuente adicional de calor, que entrega una combinación óptima para la maduración de uvas tintas.

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 tiemplan las temperaturas nocturnas favoreciendo así la concentración de color, aroma y sabor de la uva obtenida.

COSECHA: Manual, entre el 17 marzo y el 1 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. 73% del vino en barricas francesas (nueva, de 1, 2 y 3 usos) y 27% de la mezcla en fudre de 5.000 L. Luego el vino se mezcla y termina su crianza durante 4 meses en fudre de roble de 5.000 L.

PRODUCCIÓN: 2.240 cajas (9L).

NOTAS DE CATA: Color rojo intenso y vivo con tonos violeta. En nariz, presenta una complejidad aromática, con aromas de frutos silvestres como el cassis y la mora, con muchas especies, un toque floral y notas a tostado. La boca se caracteriza por su amplitud y el equilibrio de sus taninos. Es un vino opulento y jugoso a la vez para beber ahora o para guardar un par de años.

MARIDAJE: Puede acompañar muy bien a carnes rojas como el cerdo o el vacuno, aromatizadas con hierbas y preparadas a las brasas. También marida perfecto con unos canelones de espinacas al ragú o simplemente verduras al pesto rojo. Va bien con los quesos fuertes, como por ejemplo unas croquetas de cheddar o gouda maduro.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

