

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

SYRAH

COSECHA: 2021

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 95% Syrah, 5% Viognier.

FECHA DE EMBOTELLADO:
6 de agosto 2022

ANALISIS

Grado Alcohólico	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.19 g/L
Acidez Total	5.31 g/L (ácido tartárico)
pH	3.72
SO ₂ Total a embotellado	0.054 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa, cuartel 24 y 30.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: situados a 380 msnm, están plantados en espaldera vertical con orientación Noreste-Suroeste. Clon 174 y 471 sobre portainjerto 5BB. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2007 y 2015, 4.000 plantas/há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton, 45 HL.

SUELO: de origen coluvial granítico, es un suelo profundo, con bajo contenido de arcilla, de textura franco-arenosa y pH ligeramente ácido (6.1-6.3). Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%), fertilidad moderada 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, las que no afectaron al syrah ya que es de brotación más tardía. 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, 19 abril 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, racimos dañados, etc. Después, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despallita y selecciona las bayas por cali-

bres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección. Posterior a eso, la uva cae por gravedad a una cuba de madera. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de roble francés, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de pisoneos de acuerdo al criterio enológico y completando un período de maceración total aproximado de 17 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas, fudres de 2.000 L y cubas ovoides de concreto. La estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 5 micras (absoluto).

GUARDA: 14 meses. Durante los primeros 12 meses, el 75% de la mezcla se mantuvo en fudre francés de 5.000 L y el 25% restante en cuba ovoides de cemento. Los últimos 2 meses termina su crianza en 100% cubas de cemento de 5.000 L y cubas ovoides del mismo material.

PRODUCCIÓN: 840 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 8-10 años

NOTAS DE CATA: De color púrpura oscuro y profundo, este vino presenta muchas capas aromáticas a medida que respira: frutos del bosque como arándanos, moras y ciruelas negras, especias y notas ahumadas son parte de su esencia. En boca encontramos grafito y recuerdos a regaliz. Su entrada en boca es envolvente pero magra, su acidez es jugosa y los taninos asertivos de textura tizosa.

MARIDAJE: bCarnes rojas y verduras grilladas armonizan muy bien, cordero o shawarma son imperdibles. Platos especiados a base de pimienta, clavo de olor, incluso menta, realzan la fruta de este vino. Dentro de la opción vegetariana, las verduras como berenjenas y col morada asadas o pastas con salsas en base a verduras acompañan muy bien. Quesos curados y azules también son un buen acompañamiento.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

