

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

TAIS

ROSÉ

COSECHA: 2022

D.O.: Valle Casablanca

CEPAS: 100% Pinot Noir

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Octubre 2022

ANÁLISIS

Alcohol	12.5° Vol%
Azúcar Residual	1.20 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	6.32 g/L
pH	3.01
SO2 Total a embotellado	0.069 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Cordillera, sector La Vinilla, cuarteles 11, 12, 27 y 43.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 2014 y 2017, 5.000 plantas/hectárea.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12 toneladas/hectárea, 60 – 65 hl/ha.

SUELO: Granito descompuesto, originado en la Cordillera de la Costa, de textura franco-arenosa con presencia de arcillas rojas en las capas superiores. Moderadamente fértil y fácilmente penetrable por las raíces.

CLIMA: El Valle de Casablanca recibe la influencia del Océano Pacífico y de la Corriente de Humboldt, lo que genera una humedad constante y temperatura promedio de 25° C en verano y de 14° C en invierno. La temporada 2021-2022 estuvo marcada por un invierno seco y más templado que el año anterior. La primavera se desarrolló en condiciones óptimas sin presencia de heladas. El verano mostró buenas temperaturas lo que permitió rendimientos moderados y una madurez óptima de los frutos.

COSECHA: Manual, 18 y 22 de febrero del 2022

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN: Las uvas de Pinot Noir fueron cosechadas a mano, muy temprano en la mañana. Llegando a la bodega, fueron prensadas con racimos enteros de manera directa, sin una maceración previa y separando el jugo gota del de prensa. Después de 24 horas de decantación estática en frío, el mosto fue trasegado. La fermentación alcohólica se llevó a cabo en estanques de acero inoxidable a una temperatura baja, entre 14 y 16° C. Una parte del vino se fermentó en viejas barricas de vino blanco, donde permaneció por algunas semanas después de la

fermentación a fin de remover sus lías. Antes de ser embotellado, fue clarificado, estabilizado y filtrado por medio de un filtro tangencial.

GUARDA: 6 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 2.800 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: vino de color cristalino de tono pomelo con reflejos piel de cebolla. Presenta una nariz muy elegante, con notas a frambuesas, melón y un toque cítrico. La boca se caracteriza por su vivacidad y su largo, terminando con un volumen que envuelve todo el paladar. Se puede apreciar su persistencia aromática con un final mineral.

MARIDAJE: Un rosé que se disfruta con pescados y mariscos, tal como un tiradito de salmón, sashimis de pulpo u ostiones a la parmesana. Dado su frescor, acompaña muy bien postres cremosos como un mousse de maracuyá.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

