

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

Gê

COSECHA: 2018
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:
52% Syrah, 34% Carmenere,
14% Cabernet Sauvignon

FECHA DE EMBOTELLADO:
7 de noviembre 2019

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.44 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.24 g/L
pH	3.57
SO ₂ Total a embotellado	0.086 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso, 6° Región. Coordenadas 34°36'10.0"S 71°08'09.7"W

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: El viñedo está situado a una altura de 260 msnm, enmarcado por un bosque esclerófilo característico de esta zona y a 800 metros del río Tinguiririca. Los viñedos están dirigidos en espaldera vertical con exposición sur lo que da lugar a menos horas de sol. La mayoría de las variedades de uva provienen de selecciones masales en pie franco, a excepción del syrah que proviene de material clonal sobre pie franco, clon 300.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/há., año 1998, 3.333 plantas/há. y año 2000, 4.166 -5.000 pl./ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4,5 ton/há. - 22 Hl/há.

SUELO: El viñedo está localizado en un cordón transversal a la cordillera de la costa. El origen geológico de estos suelos es principalmente volcánico, siendo el granito rojo, la andesita, el basalto y la riolita, las rocas que lo conforman. La mayor parte de los suelos son coluviales, por tanto, con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular, a su vez por la proximidad al río Tinguiririca se encuentran sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y la textura varía de franco-arcillosa a franco-arenosa. El pH es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

CLIMA: El clima en Colchagua es de tipo mediterráneo. La temporada 2017-2018 tuvo un invierno frío y lluvioso con una acumulación de 640 mm de agua. Durante la primavera no se presentaron efectos de heladas y las temperaturas fueron moderadas, favoreciendo la floración y cuaja. El verano 2018 partió con temperaturas suaves, subiendo considerablemente a mitad de febrero con máximas mayores a los 35°C, lo que llevó a una cosecha temprana de las variedades más precoces. Por el contrario, las variedades de madurez más tardía se vieron favorecidas por las bajas temperaturas nocturnas del mes de marzo. El otoño se caracterizó por la ausencia de lluvias lo que favoreció la sanidad de los frutos.

COSECHA: Manual, entre el 10 de marzo y el 2 de mayo, 2018.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y 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 despilla y selecciona las bayas para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección para posteriormente caer por gravedad a las cubas. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C por 5 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, de manera espontánea con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24°C - 26°C, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, de 5-7 días determinado por degustación, completando un período de maceración total de 25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas y cubas ovoides de concreto. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, la filtración es mínima con un filtro de cartucho de 3-5 micras

GUARDA: 16 meses. Durante los primeros 10 meses, el 20% de la mezcla se guarda en cubas ovoides de cemento y el 80% restante en barricas francesas (50% nuevas y 50% de segundo uso). Los 6 meses restantes, un 53% de la mezcla se guarda en cubas huevo de concreto y el 47% restante en barricas francesas de 225 L.

PRODUCCIÓN: 1.050 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

NOTAS DE CATA: Es un vino muy complejo en nariz que muestra distintos matices que van desde frutas negras como ciruelas y moras características de nuestro syrah de Colchagua hasta el grafito, cedro, especias como clavo de olor y notas refrescantes de lavanda y romero de nuestros carmenere y cabernet sauvignon. En boca la entrada es amplia, de taninos maduros que se equilibran con la crocante acidez.

MARIDAJE: Excelente compañía para un solomillo Wellington, carnes rojas como el cordero, carnes ahumadas y de caza. También queda muy bien con verduras asadas como berenjenas, pimientos rojos y calabacín. Platos especiados con curry, además de pescado como el atún. Perfecta compañía para quesos azules los clásicos brie y camembert.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa del medioambiente
Papel certificado FSC

Porque nos importa

