

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# VIGNO

CARIGNAN

COSECHA: 2017

D.O.: Valle del Maule

CEPAS: 100% Carignan

FECHA DE EMBOTELLADO:  
3 diciembre 2018

## ANÁLISIS

Grado Alcohólico	14,5 Vol%
Azúcar Residual	3,04 g/L
Acidez Total	5,91 g/L (ácido tartárico)
pH	3,33
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0,091 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo San José, 280 km al sur de Santiago. Región del Maule, secano interior sector Melosal. Productor de uva certificada orgánica: Don Jorge Ollé.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Situados a 115 msnm, conducidos en cabeza, con orientación Norte – Sur, pie franco de secano.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Año 1950, 4.300 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 6 ton/ha.

**CLIMA:** La temporada 2016-2017 estuvo marcada por las pocas precipitaciones invernales y las heladas primaverales. Las altas temperaturas durante el periodo estival sumado a que se produjeron incendios forestales llevaron a que se adelantara la cosecha hasta en 4 semanas respecto el año anterior.

**COSECHA:** Manual, 10 de marzo 2017.

**ENÓLOGO:** Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

**BODEGA VINIFICADORA:** Los Robles

**VINIFICACIÓN:** La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de

racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalladora. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de roble con levaduras nativas, a 26°C y con un programa de pisoneos de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas o fudres francesas, donde luego el vino cumple su periodo de guarda. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 3 micra previo al embotellado en la bodega los Robles.

**GUARDA:** 1 año y 9 meses, 85% en fudre de roble francés de 2.000 L y un 15% en barrica de 225 L.

**PRODUCCIÓN:** 500 cajas (9 L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí brillante de capa media-alta. En nariz encontramos aromas maduros de frutas rojas como cerezas y frambuesas, notas a regaliz que se entremezclan con especias como pimienta negra y también se aprecian notas a charcutería y tabaco. La boca presenta una refrescante acidez, un cuerpo medio con taninos dulces presentes, pero bien integrados. Es un vino con un largo final.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente  
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

