

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

CHARDONNAY

COSECHA: 2022

D.O.: Valle Casablanca

CEPAS:
100% Chardonnay

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Febrero 2023

ANÁLISIS

Alcohol	14° Vol%
Azúcar Residual	2,19 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,43g/L
pH	3,20
SO ₂ Total a embotellado	0,087 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla (Casablanca), Fundo Cordillera, Cuartel 20, 21, 22 y 25.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 370 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste, riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

año 2014-2015, 4.000 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

10 ton/ha. - 50HL/ha.

SUELO:

Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, franco-arenoso y presencia de arcillas rojas en la estrata superior. De fertilidad moderada y buena exploración de raíces en el perfil del suelo.

CLIMA:

En el período 2021-2022 la primavera fue relativamente fría lo que moderó la carga. Luego, el verano presentó temperaturas ligeramente frías y permitió que la uva madurara lentamente preservando aromas y buena tipicidad.

COSECHA:

Mecánica, entre 12 y 16 de marzo 2022.

BODEGA VINIFICADORA:

Las Palmeras

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante la noche aprovechando la baja temperatura. Se realizó un prensado sutil preservando las cualidades de la fruta. El mosto decantó en frío, fue trasegado a estanques, fudres

de 20 y 50 HL y barricas donde se realizó la fermentación alcohólica con una turbidez de 200 NTU. Una vez terminada la fermentación, se dejó el vino en contacto con sus lías finas y se realizaron periódicos batonajes, favoreciendo el carácter y correcta evolución del vino. Se estabilizó y se preparó para ser embotellado.

GUARDA:

11 meses, 59% en barricas de roble francés (12% 1er uso, 10% 2do uso, 37% de 3er o más usos), 13% en fudres de roble francés y el 28% restante en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN:

13.330 Cajas (9 L)

NOTAS DE CATA:

Color amarillo con leves toques dorados. En nariz predominan aromas a frutas blancas, tropicales y frutos secos como nuez y avellana. En boca presenta buen volumen, madera equilibrada y refrescante acidez, que le otorgan gran persistencia.

MARIDAJE:

Se sugiere combinar con una tabla de quesos o platos como pescados, carnes blancas y pastas con cremas, preparaciones ligeramente grasas que incluyan salmón, pollo o mariscos. Servir a una temperatura ideal de 10°C.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

