

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

RIESLING

COSECHA: 2022

D.O.: Valle del Bío-Bío

VARIEDAD:
100% Riesling

FECHA DE EMBOTELLADO:
Octubre 2022

ANÁLISIS

Alcohol 13.5° Vol%

Azúcar Residual 6.22 g/L

Acidez Total (ácido tartárico) 6.77 g/L

pH 2.99

SO₂ Total a embotellado 0.086 g/L

VINOS DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Quitralman, Mulchén

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a unos 550 kilómetros al sur de Santiago, viñedos en lomajes, conducidos en espaldera con orientación Norte-Sur.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: año 2009, de 3.300 a 4.000 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha. – 65 Hl/ha.

SUELO: De origen volcánico, franco-arcillosos con un tono rojizo.

CLIMA: Durante la temporada 2021-2022 se presentaron condiciones favorables para la brotación. Las temperaturas del final de primavera y el verano fueron moderadas a frías, lo que permitió que la uva madurara lentamente y concentrara aromas y sabores. La vendimia se realizó oportunamente para conservar la calidad de la uva.

COSECHA: Manual, 13 de abril 2022

BODEGA VINIFICADORA: Bodega Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a mano y transportada a Bodega Las Palmeras para su proceso de vinificación. Se prensó sutilmente, decantó de manera estática y luego se ajustó la turbidez a 250 NTU aprox. La fermentación alcohólica se realizó un 35% en barricas francesas, 10% en Fudre y el 55% restante en estanques de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación, se mantuvo en contacto con sus lías y se realizó batonajes periódicos. Formada la mezcla, se estabilizó y se preparó para ser embotellado.

GUARDA: 6 meses, 35% en barricas francesas [2% 2do uso y 33% 3 o más usos], 10% fudre de 1er uso y 55% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 5.500 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo dorado claro. En nariz presenta frutas como membrillo y pera también resaltan notas a damasco maduro y frutos secos. En boca, presenta buen volumen, longitud y sutil final dulce que ayuda a equilibrar su vibrante acidez.

MARIDAJE: Es un vino versátil, por supuesto podría acompañar pescados, mariscos y carnes magras. Considerando su frescor también complementaría de buena manera guisos de vegetales y pastas.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

