

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

VIOGNIER

COSECHA: 2022

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
100% Viognier

FECHA EMBOTELLACIÓN:
Enero 2023

ANÁLISIS

Alcohol	13,5° Vol%
Azúcar Residual	2,59 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,75 g/L
pH	3,26
SO ₂ Total a embotellado	0,089 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

La Vinilla, Fundo Casablanca, Cuartel 11 y 12.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

año 2005, 4.000 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO:

Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa. Suelos arcillo-limo-arenosos.

CLIMA:

En el período 2021–2022 la primavera de temperaturas moderadas nos permitió un buen inicio de temporada. Luego, el verano también presentó temperaturas moderadas y esto permitió que la uva madurara lentamente preservando frescor y buena tipicidad.

COSECHA:

Máquina, 29 de marzo de 2022.

BODEGA VINIFICADORA: Palmeras, Valle de Colchagua.

VINIFICACIÓN:

La uva fue cosechada a máquina durante la noche aprovechando la baja temperatura. Se realizó un prensado sutil para preservar las cualidades de la fruta. Luego de decantar,

el mosto fue trasegado a estanques de acero inoxidable, fudres de 50 Hl y barricas francesas 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 la expresión y correcta evolución del vino. Se estabilizó y preparó para ser embotellado.

GUARDA:

8 meses, 52% en barricas de roble francés (7% 1er uso, 10% 2do uso, 35% de 3er o más usos), 20% en fudres de roble francés, 28% en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 2.770 cajas (9 L).

NOTAS DE CATA:

Vino de color amarillo dorado, en nariz presenta notas de fruta blanca, damasco y durazno, flores blancas. En boca presenta buen volumen y balanceada acidez que sostiene su estructura. Es un vino de gran persistencia.

MARIDAJE:

Por su acidez y estructura es un vino versátil que puede acompañar bien carnes blancas, pescados grasos y pastas.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

