

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

SIGNOS DE ORIGEN

CHARDONNAY/ROUSSANNE

COSECHA: 2022

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
Chardonnay 94%,
Roussanne 6%.

FECHA EMBOTELLACIÓN:
08 de noviembre del 2022
(día de fruta)

ANÁLISIS

Alcohol	13,5% Vol
Azúcar Residual	1,69 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,93 g/L
pH	3,12
SO ₂ Total a embotellado	0,099 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN:

Zona de La Vinilla (Casablanca), Fundo Cordillera - cuartel 21, 25 y 29; Fundo Casablanca - cuartel 19.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:

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

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Cuartel 21 y 25: Chardonnay clon 95 – año 2014, 4.000 plantas/ha.

Cuartel 29: Chardonnay clon 548 – año 2014, 4.000 plantas/ha.

Cuartel 19: Roussanne – año 2010, 3.200 plantas /ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA:

8 ton/ha – 40 Hl/ha.

SUELO: De origen coluvial granítico descompuesto de la Cordillera de la Costa, es un suelo profundo, con bajo contenido de arcilla, de textura franco-arenosa y pH ligeramente ácido (6.1-6.3), exceptuando el cuartel 25 que tiene una mayor presencia de arcillas rojas en las estratas superiores. Posee bajo contenido de materia orgánica (1,7%), fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Océano Pacífico y la Corriente de Humboldt, lo que provoca alta nubosidad durante las mañanas la mayor parte del año y temperaturas promedio más moderadas. La temporada 2021-2022 fue una temporada marcada por las escasas lluvias y la ausencia de heladas. La primavera fue más fría que los años anteriores y seca lo que se tradujo en racimos más livianos y pequeños, llevándonos a adelantar la cosecha hasta en dos semanas. Las noches frescas a fines de febrero apoyaron en la rica acidez natural de las bayas.

COSECHA:

Manual. El chardonnay entre el 04 y el 08 de marzo y el roussanne el 25 de marzo del 2022.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada manualmente en cajas de 12 Kg. Los racimos pasaron por una cinta de selección para después caer enteros en la prensa neumática, en la cual se trabajó un prensado suave y con pocos giros para obtener un mosto más limpio y con aromas varietales netos. El mosto se mantuvo en frío durante 6 días con sus lías antes de decantarlo (estabilización). Después se trasegó con una NTU de 200 aproximadamente para fermentar de manera espontánea con levaduras nativas en barricas, fudres y huevos de concreto. Una vez terminada la fermentación, los vinos permanecieron sin trasiegos en los mismos recipientes hasta el momento de su ensamblaje previo al embotellado.

GUARDA:

9 meses con sus lías, 60% en barrica francesa, 16% en foudres de madera francesa de 2.000 L, 15% en cuba ovoide de concreto y el 9% restante en tanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 2.680 cajas (9L)

NOTAS DE CATA:

Color amarillo pálido con leves toques dorados. En nariz encontramos notas a flores blancas, ralladura de limón y bizcocho. En boca, el equilibrio entre la densidad y crujiente acidez, lo hace un vino muy elegante. Las notas a madera son delicadas y el té verde y especias que aporta el Roussanne se muestran sutilmente.

MARIDAJE:

funciona muy bien con mariscos crudos como ostras, tartar de salmón, cremosos risottos de vegetales, quesos y patés.

- www.emiliana.bio -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

