

# EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

## 57 ROCAS

MALBEC

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS:  
100% Malbec

FECHA DE EMBOTELLADO:  
Diciembre 2021

ANÁLISIS

Alcohol	14.0° Vol%
Azúcar Residual	2.69 g/L
Acidez Total	5.18 g/L (tartaric acid)
pH	3.51
SO2 Total a embotellado	0.098 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Los Robles; viñedo sobre Piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical cordón de pitones, con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedad proveniente de selección masal

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** año 2001, 4.167 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** 7 ton/ha

**SUELO:** El viñedo está localizado en un cordón transversal a la cordillera de la costa. El origen geológico de estos suelos es principalmente volcánico, siendo el granito rojo, la andesita, el basalto y la riolita, las rocas que lo conforman. El suelo de este cuartel de Malbec es en parte aluviales, desarrollado a partir de los materiales transportados desde una quebrada cercana y a su vez por la proximidad al río Tinguiririca encontramos sectores de depósitos fluviales con arenas y limo. A su vez, encontramos sectores aluviales por las rocas provenientes del cerro. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y la textura varía de franco-arcillosa a franco-arenosa. El pH es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

**CLIMA:** El clima en Colchagua es de tipo mediterráneo. La temporada 2019-2020 se caracterizó por un invierno seco (280 mm) al igual que la primavera y el verano. La brotación, al igual que la floración y cuaja, se adelantaron respecto al año anterior. La amplitud térmica en el fundo fue mayor que otros años alcanzando los 18°C lo que fue beneficioso en una temporada de sequía y altas temperaturas.

**COSECHA:** Manual, 14 marzo 2020

**ENÓLOGO:** Noelia Orts.

**BODEGA VINIFICADORA:** Los Robles

**VINIFICACIÓN:** La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección constituido por una cinta transportadora en la que se separan hojas, racimos dañados etc. Después, estos racimos se conducen mediante otra cinta a una máquina que despalilla y selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección

en la selección. Posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas de fermentación. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-26°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico, completando un período total de vinificación de 20 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en fudres. A continuación, el vino cumple su período de guarda por 14 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

**GUARDA:** 14 meses. 100% fudres de madera francesa de 5.000 L.

**PRODUCCIÓN:** 570 cajas (9L)

**POTENCIAL DE GUARDA:** 8 años

**NOTAS DE CATA:** De color rojo cereza con ribetes púrpuras. A medida que se abre el vino en nariz encontramos notas florales de violetas, frutas frescas rojas como cerezas, ciruelas y hierbas aromáticas. En boca sigue siendo muy frutal, de rica estructura y buen balance.

**MARIDAJE:** Es un vino muy versátil por lo que marida muy bien con distintos tipos de comida. Pasta con pesto o con salsa de tomate cremosa, comida especiada, carnes rojas y quesos maduros. También marida bien con paté, charcutería, platos con romero, ajo y salvia, y berenjenas/setas rellenas o asadas.

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

Emiliana se preocupa del medioambiente.  
Papel Certificado FSC

Porque nos importa

