

EMILIANA ORGANIC VINEYARDS	COYAM COSECHA: 2013 D.O.: Valle de Colchagua	CEPAS: 48% Syrah, 24% Carmenera, 11% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvedre, 3% Malbec, 1% Petit Verdot.	ANÁLISIS <table border="1"> <tr> <td>Grado Alcohólico</td> <td>14.5% Vol</td> </tr> <tr> <td>Azúcar Residual</td> <td>2.24 g/L</td> </tr> <tr> <td>Acidez Total</td> <td>4.84 g/L (ácido tartárico)</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3.63</td> </tr> <tr> <td>SO₂ Total a embotellado</td> <td>0.072 g/L</td> </tr> </table>	Grado Alcohólico	14.5% Vol	Azúcar Residual	2.24 g/L	Acidez Total	4.84 g/L (ácido tartárico)	pH	3.63	SO₂ Total a embotellado	0.072 g/L	VINO DE CHILE
		Grado Alcohólico		14.5% Vol										
Azúcar Residual	2.24 g/L													
Acidez Total	4.84 g/L (ácido tartárico)													
pH	3.63													
SO₂ Total a embotellado	0.072 g/L													
FECHA DE EMBOTELLADO: November 2014														



VIÑEDOS DE ORIGEN

Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS

Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedades provenientes de selección masal, con excepción del Syrah y Merlot, cuyos clones son el 300/174 y 181 respectivamente. La mayoría de los viñedos, tienen una orientación Este-Oeste, ya que en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo, lo que permite para las plantaciones nuevas, cambiar la orientación, buscando la mejor exposición.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/ha., año 1998, 3.333 plantas/ha. y año 2000, 4.166 -5.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 6 ton/ha. - 39 HU/ha.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa. Los suelos profundos con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa a franco-arenosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta debido a la textura. El pH es ligeramente ácido (5,8 - 6,2).

CLIMA: La temporada 2012-2013 en Colchagua presentó temperaturas más suaves que la temporada anterior. Las temperaturas medias máximas fueron de 31°C. En cuanto a las precipitaciones, éstas fueron mayores que el año anterior, alcanzando los 665 mm y se concentraron en primavera, siendo el verano una estación seca. Debido a esto, los riegos se iniciaron bien tarde en la temporada. La pinta se retrasó unos 10 días y con ello la maduración de la uva. La cosecha se inició la última semana de marzo.

COSECHA

Manual, entre el 27 de marzo y el 25 de mayo del 2013.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza y Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles

VINIFICATION

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. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por 5 días, completando un período de maceración total de 20-25 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 13 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: 13 meses, 85 % roble francés, 15 % roble americano. 34% barrica nueva, 33 % barrica de un uso y 33 % barrica segundo uso.

PRODUCCIÓN: 18.268 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 10-14 years

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo de capa media. Es un vino perfumado, elegante y complejo, en el que se encuentran notas frutales como cerezas, ciruelas, arándanos y moras. También aparecen notas refrescantes que recuerdan a la menta, y emergen tonos de pimienta, cuero y grafito. En el paladar sigue siendo muy frutal, de fresca acidez y concentración. Es un vino de buena estructura lo que le da persistencia.

MARIDAJE

Es un vino complejo que necesita de preparaciones intensas como carnes rojas asadas de wagyu, vacuno o cordero, servidas junto a papas gratinadas, arroz o salsas especiadas. Decantar antes de beber y servir en copas tipo burdeos a una temperatura ideal de 18°C.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Switzerland.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC

]

Safrá 2014. Jantar Bocanariz Vinobar, Santiago/CL em 18/11/2017.