

EMILIANA ORGANIC VINEYARDS	NOVAS CABERNET SAUVIGNON COSECHA: 2017	D.O.: Valle del Maipo	ANÁLISIS		VINO DE CHILE
		CEPAS: 100% Cabernet Sauvignon.	Alcohol	13.7° Vol%	
FECHA EMBOTELLACIÓN: Agosto 2019	Azúcar Residual	2.94 g/L			
	Acidez Total (ácido tartárico)	5.25 g/L			
	pH	3.48			
	SO ₂ Total a embotellado	0.090 g/L			



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Linderos.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 570-600 msnm, son conducidos en espaldera con exposición norte. En el año 2008 se incorpora el portainjerto como solución ante nemátodos y para potenciar la calidad (110 R), además de nuevas selecciones masales, de los viñedos más antiguos y de mejor calidad de este valle. En 1999 se introduce el riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 1992, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 a 12 ton/ha., 50-60 HU/ha.

SUELO: Terrazas de origen aluvial, son suelos muy profundos de textura franco a franco-arcillosa, con abundante pedregosidad en el perfil lo que le confiere un excelente drenaje. Poseen bajo contenido de materia orgánica (2%) y pH neutro (6,8-7,0).

CLIMA: La zona de alto Maipo posee las condiciones ideales para el desarrollo del Cabernet Sauvignon. El río Maipo regula de forma natural las temperaturas evitando el frío extremo y heladas, pero también el calor excesivo del verano. El año 2017 se caracterizó en Maipo por una escasez de precipitaciones invernales y temperaturas altas en primavera y verano, lo que adelantó la cosecha. Los rendimientos fueron más bajos en Cabernet Sauvignon y dieron una buena calidad, con vinos más concentrados.

COSECHA: Manual, entre el 11 y 26 de abril de 2017.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras

VINIFICACIÓN: La recepción se lleva a cabo con un sistema de doble selección mediante cintas transportadoras, primero a nivel de racimo y luego a nivel de grano posterior a la despalladora. La vinificación comienza con una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 4-5 días. Luego, la fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable con levaduras nativas, a 26°C y con un programa de remontajes de acuerdo con el criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en estanques de acero y barricas, donde luego el vino cumple su período de guarda a temperatura controlada por 12 meses. No se realiza tratamiento clarificante ni estabilizante en el vino, sólo se filtra suavemente por cartuchos de 1 micra previo al embotellado.

GUARDA: 9 meses, 71% del vino en barricas francesas de 4 años, 13 % en fudre francés y 16% en acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 8.500 cajas (9L).

NOTAS DE CATA: El vino presenta un color rojo cereza. En nariz, llegan primero aromas a frutas del bosque - moras entre otros - para después revelar notas más complejas de hojas de tabaco y pimienta negra. La boca tiene un buen equilibrio con taninos suaves que dan como resultado un vino redondo y jugoso.

MARIDAJE: Ideal para acompañar cordero asados o hongos portobellos rellenos con queso fresco y ciboulette. También muestra buen maridaje con trufas de chocolate.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa



Safrá 2017. Jantar em 14/12/2019. Campania Ristorante.