

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

VINO ESPUMANTE

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
77% Chardonnay,
23% Pinot Noir.

FECHA DE EMBOTELLADO:
7 y 8 agosto 2014

ANÁLISIS

Grado Alcohólico	12.6° Vol%
Azúcar residual	7.54 g/L
Acidez total (H ₂ SO ₄)	5.39 g/L
pH	2.98
SO ₂ total a embotellado	0.115 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 370 msnm, están plantados en espaldera. El riego es por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:

Año 2003 – 1998, 4.000 plantas/há.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 12 ton/ha.

DESCRIPCIÓN DEL VALLE: El valle de Casablanca se caracteriza por su cercanía al Océano Pacífico recibiendo la influencia marítima a través de las brisas costeras, las que actúan moderando las condiciones térmicas. El relieve es en general con cerros y lomas suaves que van aumentando en altura en dirección Este, donde se emplaza la cordillera de La Costa. Los suelos son de origen aluvial, de texturas franco arenosas de rápida permeabilidad, pobres y de poca profundidad lo que producen rendimientos comparativamente bajos con respecto a los otros valles nacionales. Junto a lo anterior se presentan condiciones de temperatura templadas más frías, permitiendo una madurez muy pausada de la fruta, lográndose un gran carácter de sabor y aromas en las variedades blancas como Chardonnay y Sauvignon Blanc, entre otras.

COSECHA: Manual, entre fines de Febrero y principios de Marzo 2014.

BODEGA VINIFICADORA: Las Palmeras.

VINIFICACIÓN: La uva es cosechada manualmente en bins y transportada inmediatamente desde el Valle de Casablanca a nuestra bodega Palmeras

en el Valle de Colchagua. Una vez en Palmeras, las uvas se refrigeran durante la noche para luego ser prensadas al día siguiente. Una vez obtenido el mosto se deja decantar para obtener un jugo limpio que luego iniciará el proceso de fermentación. Con la fermentación realizada, el vino se trasiega para dejarlo con las borras finas y se comienza un período de complejidad realizando batonajes todas las semanas. Luego el vino comienza el período de toma de espuma desarrollando una segunda fermentación con el método charmat, después viene un segundo proceso de batonajes para luego filtrar y realizar los ajustes necesarios para su embotellación.

GUARDA: 3 meses en estanques de acero inoxidable, y luego 2 meses en estanque de acero inoxidable después de la toma de espuma.

FECHA DE EMBOTELLADO:

7 y 8 agosto 2014

PRODUCCIÓN: 1.032 cajas (9 L)

POTENCIAL DE GUARDA: 5 años

NOTAS DE CATA: De color amarillo pálido y de burbujas constantes que forman un perlage fino y corona persistente. Aromas frutales como papaya, piña y guinda con notas de pan tostado. Boca fresca, equilibrada y persistente.

MARIDAJE: Es un vino que acompaña bien comidas con salsas suaves en base a crema, mariscos crudos y cocidos, ensaladas frescas de verano, sushi y truchas; como también postres de frutos rojos y chocolate.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.