

EMILIANA

ORGANIC VINEYARDS

Gê

Annata 2018
D.O.: Colchagua Valley

52% Syrah, 34% Carmenere,
14% Cabernet Sauvignon

Imbottigliamento
November 7th, 2019.

Alcohol	14.0% Vol
Zuccheri residui	2.44 g/L
Acidità totale	5.24 g/L (tartaric acid)

WINE OF CHILE



VIGNETI: Fundo Los Robles; vigneto piantato ai piedi di una zona montuosa situata a Lo Moscoso. Il vigneto è situato a 260 metri sul livello del mare e circondato da una foresta di sclerofille, caratteristica della zona e a soli 800 metri dal fiume Tinguiririca. I vigneti sono allevati a tralcio verticale con un'esposizione a sud, che garantisce un minor numero di ore di luce solare. La maggior parte delle varietà di uva proviene da una selezione massale, ad eccezione del Syrah, che proviene dal clone 300.

ETA' DEI VIGNETI E DENSITA' PER ETTARO: 1992 e 1995, 2.667 piante/ettaro; 1998 con 3.333 piante/ettaro e 2000 con 4.166-5.000 piante/ettaro.

SUOLO: Il vigneto si trova in un cordone trasversale della Cordigliera Costiera del Cile, costituita da rocce di granito rosso, basalto e riolite, principalmente di origine vulcanica. La maggior parte dei terreni sono colluviali e quindi piuttosto rocciosi in superficie e nel profilo, il che consente un ampio sviluppo dell'apparato radicale. La vicinanza al fiume Tinguiririca determina anche settori con depositi fluviali di sabbia e limo.

CLIMA: Colchagua presenta un clima mediterraneo. La stagione 2017-2018 è stata caratterizzata da un inverno freddo e piovoso. In primavera non si sono verificate gelate e le temperature sono state moderate, favorendo così la fioritura e l'allegagione. L'estate 2018 è iniziata con temperature miti, che sono aumentate notevolmente a metà febbraio con massime superiori a 35°C. L'autunno è stato caratterizzato dall'assenza di piogge, che ha favorito la salute dei frutti.

PRODUZIONE: 12.600 bottiglie

VINIFICAZIONE: La prima fase di ricevimento prevede la collocazione dei frutti su un nastro trasportatore per selezionare ed eliminare eventuali foglie o grappoli danneggiati. I grappoli puliti vengono diraspati e posti su un secondo nastro dove i singoli acini vengono selezionati per dimensione e poi passati su un tavolo vibrante per ottenere una selezione perfetta. Le uve scendono poi delicatamente nei serbatoi per gravità e subiscono una macerazione a freddo pre-fermentativa di 8 o 5 giorni. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox e inizia spontaneamente con lieviti autoctoni. Le temperature sono mantenute a 24°-26°C e l'estrazione è gestita attraverso rimontaggi determinati da criteri enologici. Il vino subisce una macerazione post-fermentativa a una temperatura media di 22°-24°C per 5-7 giorni. La durata totale della macerazione è di 25-30 giorni. La fermentazione malolattica avviene naturalmente in botti di rovere e in uova di cemento, dove il vino affina per 16 mesi.

INVECCHIAMENTO: 16 mesi. Durante i primi 10 mesi, il 20% del vino è stato conservato in vasche ovoidali di cemento e il restante 80% in botti di rovere francese (50% nuove e 50% usate in precedenza). Durante i restanti 6 mesi, il 53% del vino è stato conservato in uova di cemento e il restante 47% in botti francesi da 225 litri.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Al naso, è un vino molto complesso che mostra diverse sfumature che vanno dai frutti neri come prugne e more -caratteristici del Syrah di Colchagua- alla grafite, al cedro, alle spezie, come il chiodo di garofano, e alle note rinfrescanti di lavanda e rosmarino dei nostri Carmenere e Cabernet Sauvignon. Al palato ha un ingresso ampio, con tannini maturi ben equilibrati con la sua acidità croccante.

ABBINAMENTO: è un ottimo abbinamento con il manzo alla Wellington e altre carni rosse, come l'agnello, le carni affumicate e la selvaggina. Si accompagna perfettamente anche con verdure arrostiti, come melanzane, peperoni rossi e zucchine; piatti piccanti con curry e pesce come il tonno. Benissimo, anche con formaggi erborinati, i classici Brie e Camembert.

- www.emiliana.cl -

Emiliana cares for the environment.
FSC Certified Paper.

Because we care

