

Emiliana

ORGANIC & BIODYNAMIC VINEYARDS

Emiliana nasce in Cile nel 1988 con il pionieristico obiettivo di predisporre terreni per produrre vini rispettosi dell'ambiente, inizialmente attraverso una loro gestione con il sistema biologico, successivamente evoluto in sistema biodinamico.

I vigneti Emiliana sono localizzati nelle aree a più alta vocazione vitivinicola del Cile - le valli Maipo, Casablanca e Colchagua. Un'estensione complessiva di 240 ettari che costituisce la solida base per questo ambizioso progetto.

La cantina, costruita esclusivamente con materiali naturali - pietra, mattoni cotti al sole, legno e rame - si basa su un sistema di "caduta gravitazionale" delle uve, con piccole vasche d'acciaio e piccole botti di rovere Francese per le fasi di fermentazione e affinamento.

COYAM

SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE,
MERLOT, MOURVEDRE

ZONA DI PRODUZIONE

Coyam è ottenuto da un'accurata selezione di uve provenienti dai vigneti di proprietà nelle valli Maipo e Colchagua con rese massime per ettaro di 40-50 ql.

UVE IMPIEGATE

Syrah (36%), Cabernet Sauvignon (30%), Carmenere (17%), Merlot (15%), Mourvedre (2%).

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve sono vendemmiate manualmente e trasportate in cantina in piccole casse da 10-12 kg. Segue un'ulteriore selezione, sempre manuale, degli acini più sani e di migliore qualità che vengono quindi vinificati nella cantina attrezzata con sistema a caduta gravitazionale. La vinificazione inizia con una macerazione a 8-10°C per 4-5 giorni; segue la fermentazione alcolica a 28-30°C in vasche d'acciaio e quella malolattica in barrique di rovere francese. Al termine il vino si affina in barrique di rovere francese (75%) e americano (25%) per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino profondissimo.

Profumo: intensi aromi di bacca, cassis e frutti di bosco si uniscono a quelli di pepe nero tostato.

Sapore: in bocca si caratterizza per grande corpo, struttura e personalità. I tannini sono morbidi, maturi e di lunghissima persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale l'abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

Gradazione alcolica: da 14,5 a 15% vol. in base al decorso stagionale.

Formati disponibili: 0,75 lt.

