

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

SALVAJE

VINO SIN SULFITOS

SYRAH / ROUSSANNE

COSECHA: 2022

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS:
97% Syrah, 3% Roussanne

FECHA DE EMBOTELLADO:
Septiembre 2022

ANÁLISIS

Alcohol	13,5% Vol.
Azúcar Residual	1,44 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5,01 g/L
pH	3,75
SO ₂ Total a embotellado	0,00 g/L

VINO DE CHILE



VIÑEDOS DE ORIGEN: Casablanca, zona de La Vinilla, viñedo de La Quebrada, piedmont de la cordillera de la Costa. Cuarteles de Syrah números 13, 30 y 24, Roussanne cuartel 19.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Situados a 380 msnm, están plantados en espaldera vertical con orientación Noreste-Suroeste.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Syrah: cuartel 30 año 2015, 4.000 plantas/ha; cuarteles 13 y 24 año 2003, 3.200 plantas/ha. Roussanne: año 2010, 3.200 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 10 ton/ha - 60 Hl/ha

SUELO: De origen coluvial granítico, es un suelo profundo con buena estructura, tiene un bajo contenido de arcilla y su textura es franco-arenosa lo que permite una muy buena profundización de las raíces, el pH ligeramente ácido (6.1-6.3). Tiene fertilidad moderada y baja salinidad.

CLIMA: El Valle de Casablanca está marcado por la influencia del Pacífico y la corriente de Humboldt. La temporada 2021-2022 fue una temporada marcada por las escasas lluvias y la ausencia de heladas, lo que nos ayudó con la sanidad de los frutos, pero los racimos fueron más livianos y pequeños lo que hizo que la cosecha se adelantara en hasta 2 semanas. Las noches frías y la ausencia de lluvias en la última etapa nos permitió cosechar en el momento óptimo, con una madurez homogénea y frutos de gran calidad.

ENÓLOGO: Noelia Orts.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

FECHA COSECHA: 28 y 29 de marzo 2022

VINIFICACIÓN: La uva cosechada a mano en bins es transportada a la bodega para su inmediata refrigeración. El proceso de recepción se inicia con un sistema de doble selección, mediante cintas transportadoras, antes y después de la despalilladora-moledora, llenando los estanques de cemento y madera por gravedad. Luego, se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 6-8°C, por 2 días. A continuación, se eleva la temperatura para dar paso a la fermentación alcohólica, sólo con levaduras nativas, controlando las temperaturas entre 20-24°C y con un programa de remontajes y pisoneos de acuerdo al criterio enológico. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en cubas de cemento, donde el vino cumple su período de guarda por 5 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Al momento del embotellado, se utiliza un filtro de cartucho de 1 micra.

GUARDA: 5 meses, 70% de la mezcla en cubas ovoides de cemento y 30% en cubas troncónicas del mismo material.

PRODUCCIÓN: 1.960 cajas (9L)

NOTAS DE CATA: Color rojo púrpura intenso casi índigo. La nariz es untuosa, una explosión de frutas negras y azules como moras, ciruelas y arándanos. Los toques cárnicos ahumados tan característicos de clima frío también hacen su aparición en la copa. En boca, aparecen recuerdos a flores blancas y violetas. La entrada es amable y densa, de textura aterciopelada, acidez equilibrada y con taninos envolventes.

MARIDAJE: Las especias de platos thai, comida india y vietnamita maridan muy bien con este vino. Carnes ahumadas y tártaros de carne también son buena opción.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

