



EMILIANA- Eco Balance- Carmenere- 2011

Cépages et terroir:

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée de Colchagua
Assemblage:	100% Carménère
Climat:	Climat de type méditerranéen. La région reçoit des vents du sud et le brouillard le matin. Les printemps sont sans gel, et les étés sont très chauds, ce qui favorise une bonne maturation.
Sols:	Les sols sont moyennement à très profonds, d'origine alluviale, et ont une texture argilo-limoneuse qui permet le bon développement de la vigne.

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange manuelle fin avril et début mai.

Vinification: Égrappage et foulage
Pré-fermentation à froid 8°C pendant 5 jours.
Fermentation, par augmentation progressive de la température dans la cuve – jusqu'à 25-28°C avec remontage régulier.
Macération post-fermentaire de 2 à 4 jours, suivie par une fermentation malolactique naturelle.
20% de la cuvée est vieillie en fût de chêne français durant 6 mois.

Dégustation, accord avec les mets:

Robe rouge rubis. Au nez, de légères notes de cerises s'allient avec élégance aux notes épicée de poivre noir, ajoutant une belle complexité aromatique. En bouche, les tannins sont ronds et l'équilibre aromatique est respecté, ce qui donne un vin frais et juteux avec une très belle finale.

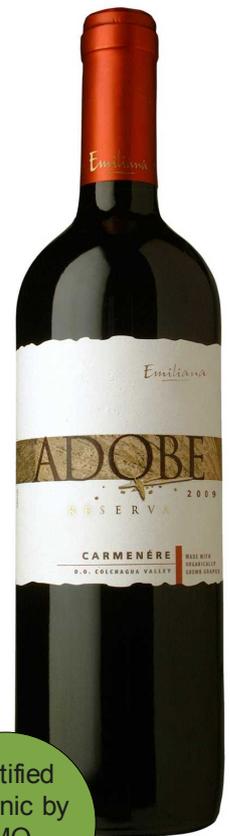
Ce vin est idéal avec tous les plats grillés ou en sauce, avec la viande rouge, le gibier à plumes, ou encore de la viande blanche. Il se marie très bien avec des pâtes, du pâté, du jambon ou des fromages.

Analyses:

Sucres résiduels : 3.62g/l ; Acidité totale : 3.36 g/l ; pH : 3.49 ; Alcool : 14% vol.

Conseils de Consommation et garde:

Servir autour de 18°C.
Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.



Certified
Organic by
IMO
Switzerland