



EMILIANA- ECO BALANCE- Carmenere- 2012

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée de Colchagua
Assemblage:	86% Carménère, 8% Shiraz, 6% Merlot
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 épicées 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 : 2.31g/l ; Acidité totale : 3.38 g/l ; pH : 3.65 ; Alcool : 13.9% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

