



Continent du Vin

EMILIANA- NOVAS Carménère/Cabernet Sauvignon- 2012

Cépages et terroir

Producteur: Emiliana
Viticulture et Vinification: César Morales Novia
Appellation d'Origine: Colchagua
Assemblage: 85% Carmenere ; 15% Cabernet Sauvignon

Climat: La vallée de Colchagua est une sous-vallée de la région de Rapel. 20.000 hectares de vignes y poussent dans des conditions uniques : vents descendant de la Cordillère des Andes et brises maritimes de l'océan Pacifique. Ces particularités permettent à la Carménère, la Syrah et au Cabernet Sauvignon cultivés ici de mûrir lentement et régulièrement concentrant la couleur et les arômes.

Age des vignes: 22 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle avec double tri de la vendange à l'arrivée au chai.

Vinification: Pré-fermentation à froid (8°C) pendant 5 jours.
Fermentation en cuve inox avec 80% de levures indigènes et 20% de levures sélectionnées à une température contrôlée de 26-27°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire de 5 jours.
Fermentation malolactique naturelle 30% en cuves inox, 70% en barriques suivi d'un élevage de 12 mois.
Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 1µ.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rubis intense. Le nez offre des arômes de fraise mûre élégamment combinées avec de notes d'épices, de poivre ainsi que des notes grillées liées à l'élevage en fût. La bouche est soyeuse, les tannins sont ronds et bien structurés. La bouche possède beaucoup de volume et la finale est persistante.

Idéal à servir avec des viandes grillées ou des rôties, filets de porc avec réduction au vin rouge, plats épicés, et filets de bœuf au poivre noir.

Analyses

Sucres résiduels : 2.84 g/l ; Acidité totale : 3.56 g/l ; pH : 3.51 ; Alcool : 14.7% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

