



Continent du Vin

EMILIANA- NOVAS

Carménère/Cabernet Sauvignon- 2013

Silver Medal – Catad'or Santiago de Chile | 93 points – James Suckling 2015

Silver Medal – Concours Mondial de Bruxelles 2015 | Silver Medal – Mundus Vini Spring 2015

Cépages et terroir

Producteur: Emiliana
Viticulture et Vinification: César Morales Novia
Appellation d'Origine: Los Robles
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: 23 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 intense rouge rubis. Le nez dévoile des notes de fruits rouges comme les fraises et les cerises qui se combinent avec des notes épicées de muscade et de poivre. La bouche est riche avec du volume et de la structure. Les tanins sont mûrs. Le vin présente une bonne acidité avec des arômes de fruits rouges qui marquent une finale persistante.

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

Analyses

Sucres résiduels : 2.34 g/l ; Acidité totale : 5,10 g/l ; pH : 3.59 ; Alcool : 14.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

