



Continent du Vin

## EMILIANA- SIGNOS- Pinot Noir- 2012

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	Emiliana
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Alvaro Espinoza
<b>Appellation d'Origine:</b>	Vallée de Casablanca
<b>Assemblage:</b>	100% Pinot Noir

**Climat:** La vallée de Casablanca se caractérise par sa proximité de l'océan Pacifique et reçoit une influence maritime par les brises côtières qui modèrent les températures. Le paysage se compose généralement de collines qui s'élèvent vers l'est et de montagnes côtières. Ces conditions climatiques plus fraîches permettent aux fruits de mûrir plus lentement, donnant ainsi des raisins avec une très belle concentration des arômes et des saveurs pour des variétés comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Pinot Noir et bien d'autres.

### Vendanges, vinification et élevage

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

**Vinification:** Macération pré-fermentaire à froid (6-8°C) pendant 4 à 6 jours.  
Fermentation en cuve inox avec levures indigènes à une température contrôlée de 28°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire durant 3 à 4 jours supplémentaires, soit un temps de macération pelliculaire total autour de 20 jours. Fermentation malolactique naturelle en barriques suivi d'un élevage de 10 mois.  
Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 1µ.

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur rubis profonde.

Le nez offre des arômes intenses de fraises, de prunes fraîches et des notes délicates d'épices. La bouche présente des tannins veloutés, très fondus avec une belle concentration et une acidité rafraîchissante qui donne un vin d'une grande complexité avec de la persistance et de l'équilibre.

Idéal avec des poissons comme le thon accompagné de légumes cuits à la vapeur, avec du canard confit ou tout simplement à l'apéritif servi avec une planche de charcuteries artisanales.

### Analyses

Sucres résiduels : 2.96 g/l ; Acidité totale : 5.01 g/l ; pH : 3.59 ; Alcool : 13.9% vol.

### Conseils de Consommation et garde

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

