



EMILIANA- Carmenere- 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée Centrale
Assemblage:	100% Carménère
Climat:	Méditerranéen avec des hivers pluvieux, étés chauds et secs et une forte oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.
Sols:	Un bon drainage et une bonne aptitude agricole. Les sols tendent vers des sols alluviaux avec des profondeurs moyennes.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle.

Vinification: Égrappage et foulage
Pré-fermentation à froid (8-10°C) entre 2 et 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.
Filtration – filtre à terre – à 0,65µ avant la mise en bouteille.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge rubis avec un nez de fruits rouges et d'épices combiné avec des notes fumées. Bien équilibré et doux au palais, avec des tannins ronds qui en font un vin facile à boire avec une finale très agréable sur le fruit.

Ce vin est idéal avec tous les types de rôtis ou des viandes rouges grillées, fromages affinés et pâtes cuisinées.

Analyses

Sucres résiduels : 3,80 g/L ; Acidité totale : 3,14 g/L ; pH : 3,75 ; Alcool : 12,6% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-18°C.
Se bonifiera encore pendant les trois ans à venir.

