



EMILIANA - Carmenere - 2016

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée Centrale
Cépage:	100 % carmenere
Climat:	Méditerranéen avec des hivers pluvieux, des étés chauds et secs et une grande oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.
Sols:	Un bon drainage et une fertilité élevée. Les sols ont tendance à être d'origine alluviale de profondeur moyenne.

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 ruby avec un nez de fruits rouges et d'épices combiné avec des notes fumées. La bouche est bien équilibré et lisse sur le palais, avec des tanins bien ronds. Vin facile à boire avec une finale très agréable.

Ce vin est idéal avec tous les types de viandes ou des betteraves rouges grillées, des fromages mûrs, et les pâtes.

Analyses

Sucres résiduels : 3,39 g/L ; Acidité totale : 4,80 g/L ; pH : 3,63 ; Alcool : 13% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

