



EMILIANA- NOVAS Carménère/Cabernet Sauvignon- 2014

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 se démarque pour son climat méditerranéen avec quatre saisons bien définies. Les étés sont chauds et secs, ce qui favorise une bonne maturation. Les courants de l'océan pacifique ont un effet positif sur les vignes car cela refroidit la vallée pendant la saison chaude.

Les températures maximales varient entre 14° et 20°C pendant les mois de Juillet à Janvier, respectivement, et étaient légèrement inférieurs à ce qu'ils étaient en 2013 (14° et 30°C). En Février et Mars, les températures ont été élevées, ce qui a accéléré la récolte d'une semaine.

La précipitation a été concentré en hiver et bien inférieure à ce qu'elle a été la saison précédente (2012-2013). Ces conditions climatiques ont entraîné une diminution de la production.

Sols : Profond avec beaucoup de pierres et 3% de matière organique et argilo-limoneux . Sols avec une forte capacité de rétention d'eau.

Age des vignes: 23 ans

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle avec double tri de la vendange à l'arrivée au chai. Carmenere entre le 30 avril et le 13 mai. Cabernet Sauvignon entre le 8 et le 29 avril.

Vinification: Vinification a commencé avec une macération pré-fermentaire de 4-5 jours à 8 °C. La fermentation alcoolique a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable avec une grande majorité de levures indigènes. A la fin de la fermentation, une macération post-fermentaire de 5 jours a lieu. La fermentation malolactique démarre naturellement avant la période d'élevage en fûts qui dure environ 12 mois. Pas de stabilisation et avant la mise en bouteilles, il a été filtré à travers une membrane 1 micron. Vieillessement : 40 % de la vendange en fût de chêne français ; 30% en fûts Américains

Dégustation, accord avec les mets

Rouge cerise avec d'intenses notes fruitées de cassis et de fraises qui évoluent en notes de poivre noir, feuilles de tabac, et chocolat.

La bouche est souple, les tanins sont ronds. Ce vin est très facile à boire et se distingue par son grand équilibre et finale fraîche

Idéal avec des viandes grillées ou rôties rouges et blanches, comme un rôti de porc sauce au vin et épices ou un steak au poivre en croûte.

Analyses

Sucres résiduels : 2.79 g/l ; Acidité totale : 5,21 g/l ; pH : 3.49 ; Alcool : 14.5% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 16-17°C. Se bonifiera encore pendant les huit ans à venir.

