



EMILIANA- SIGNOS- Pinot Noir- 2013

Cépages et terroir

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

Climat: Casablanca est marquée par l'influence de l'océan Pacifique et le courant de Humboldt, qui refroidit la vallée et permet aux raisins de mûrir lentement et régulièrement. L'humidité est toujours présente et la température moyenne est de 25°C en été et de 14°C en hiver. La saison 2012-2013 a présenté des températures maximales moyennes qui étaient inférieures à celles de l'année précédente, ce qui a ralenti la maturation. Les précipitations ont été plus élevées que la saison précédente et ont atteint 360 mm. En conséquence, la récolte a été retardée, les raisins étaient en bonne santé et ne montraient aucun signe de déshydratation en raison de la précipitation plus élevée. Les vins obtenus présentent une couleur extraordinaire et révèlent d'abondantes notes de fruits rouges et noirs sans notes végétales.

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 entre 24 et 27°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 : 75% en fût français et 25% cuves ovoïdes. Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 1µ.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur profonde rouge rubis. Le nez révèle des arômes de framboises fraîches mêlée de cerises noires, mûres et des notes subtiles de fleurs. La bouche présente un bon volume et de la structure. C'est un vin frais avec une bonne acidité et des tannins ronds et mûrs. Vin complexe, avec une finale harmonieuse.

Idéal avec des poissons tels que le thon accompagné de légumes cuits à la vapeur, ou de la viande comme du confit de canard, ou tout simplement à l'apéritif avec de la charcuterie fine.

Analyses

Sucres résiduels : 2.84 g/l ; Acidité totale : 4.81 g/l ; pH : 3.71 ; Alcool : 14,4% vol.

Conseils de Consommation et garde

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

