



EMILIANA – Salvaje - 2015

Cépages et terroir

Producteur: Emiliana

Viticulture et Vinification: César Morales

Appellation d'Origine: La Quebrada Vineyard dans la zone Lavanilla de Casablanca, dans le contreforts des montagnes côtières.

Assemblage: 95% Syrah, 5% Roussane. Vignes plantées en 2003 sur 4000ha

Climat : Marquée par l'influence de l'Océan Pacifique et du courant de Humboldt, qui refroidit la vallée et permet aux raisins de mûrir lentement et régulièrement. Il y a eu moins d'incidents de gel au printemps 2014 par rapport à la saison précédente ce qui a entraîné une légère hausse de la production et les vendanges ont été faites un peu plus tôt que le millésime précédent.

Sols : profonds d'origine alluviale granitique, faible teneur en argile, sableux. Faible en matière organique (1,7%).

Vendanges, vinification et élevage

Les raisins ont été cueillis dans des bacs, transportés à la cave, et immédiatement réfrigérés. Système de double sélection après avoir été égrappés. Les raisins sont ensuite foulés et déposés dans des cuves en acier inoxydable, puis macération à froid entre 6-8°C pendant 3 jours. Puis fermentation alcoolique avec levures indigènes à des températures contrôlées à 24°-27°C.

Le vin nouveau est resté sur ses peaux pour une post-fermentation supplémentaire de 6-7 jours. Macération et vinification d'environ 20 jours. Fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable, où le vin a été vieilli pendant 12 mois. Stabilisé naturellement sans traitements. Légèrement filtré avec un filtre à cartouche 1 micron avant la mise en bouteille.

Dégustation, accord avec les mets

Intense rouge violacé. Notes de fruits rouges, comme le cassis et la cerise, ainsi que des notes de fleurs blanches qui apportent de la complexité. Belle concentration en bouche, avec des tannins élégants et équilibrés. Longue finale.

Analyses

Sucres résiduels : 2.03 g/l ; Acidité totale : 5.06 g/l ; pH : 3.69 ; Alcool : 14.8 vol.

Conseils de Consommation et garde

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

