



Continent du Vin

## EMILIANA- ECO BALANCE- Carmenere- 2016

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	Emiliana
<b>Viticulture et Vinification:</b>	César Morales Novia
<b>Appellation d'Origine:</b>	Vallée de Colchagua
<b>Assemblage:</b>	100 % Carmenere
<b>Climat:</b>	Températures en moyenne 22 ° C, avec de relativement faibles précipitations (600mm / an). Forte oscillation des températures en été (de 35 ° C à 12 ° C), avec des températures basses la nuit. Ce qui favorise une bonne maturation des raisins.
<b>Sols:</b>	Les sols sont moyennement à très profonds, d'origine alluviale, et ont une texture argilo-limoneuse qui permet le bon développement de la vigne.

### Vendanges, vinification et élevage

<b>Vendanges:</b>	Vendange manuelle fin avril et début mai.
<b>Vinification:</b>	Égrappage et foulage Pré-fermentation à froid 8°C pendant 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. 20% de la cuvée est vieillie en fût de chêne français durant 6 mois.

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge violacé. Nez intense et fruité, avec des arômes de prune et de groseille et des notes de grillé et de cassis. Lisse, mûrs, tanins veloutés et bonne densité. Une finale agréable et persistante.

Ce vin est idéal avec tous les plats grillés ou en sauce, avec la viande rouge, le gibier à plumes, ou encore de la viande blanche. Il se marie très bien avec des pâtes, ou des fromages.

### Analyses

Sucres résiduels : 3,49 g/l ; Acidité totale : 4,54 g/l ; pH : 3.66 ; Alcool : 13.4% vol.

### Conseils de Consommation et garde

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



Certified  
Organic by  
IMO  
Switzerland