



Continent du Vin

## EMILIANA- VIGNO Carignan - 2015

### Cépages et terroir

<b>Producteur:</b>	Emiliana
<b>Viticulture et Vinification:</b>	Alvaro Espinoza
<b>Appellation d'Origine:</b>	Maule Valley
<b>Assemblage:</b>	100% Carignan

**Climat:** La saison 2014-2015 a connu une augmentation de la précipitation pendant l'hiver et l'automne par rapport aux années précédentes, offrant d'excellentes conditions pour le développement du raisin. Les températures ont été élevées au cours de la période de maturation ce qui a contraint à faire plus attention pour la date des vendanges.

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Vendange manuelle avec double tri de la vendange, le 26 avril 2015.

**Vinification:** Les grappes sont reçues au chai et sont triées à deux reprises. Tout d'abord, les grappes sont inspectées, puis éraflées, pour enfin être triées à nouveau. La vinification débute avec une pré-fermentation à froid pendant 5-6 jours à 8°C. La fermentation alcoolique s'effectue dans une cuve en inox à 26°C avec des levures indigènes. La fermentation maloactique débute naturellement dans des futs français et américains pendant 12 mois.

### Dégustation, accord avec les mets

De couleur rouge pourpre, aux arômes de fruits noirs comme la myrtille et la prune au nez, ainsi que des notes florales comme la violette. Ce vin robuste et complexe, présente des tanins soyeux, un grand équilibre et une finale toute en élégance.

Ce vin est idéal avec de l'agneau, viandes rouges et des fromages affinés.

### Analyses

Sucres résiduels : 2,14 g/l ; Acidité totale : 7.05 g/l ; pH : 3.11 ; Alcool : 15% vol.

### Conseils de Consommation et garde

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



Certified  
Organic by  
IMO  
Switzerland