



Continent du Vin

EMILIANA- ECO BALANCE- Chardonnay- 2016

Cépages et terroir

Producteur: Emiliana
Viticulture et Vinification: César Morales Novia
Appellation d'Origine: Vallée de Casablanca
Assemblage: 100% Chardonnay

Climat: La vallée de Casablanca se caractérise par sa proximité de l'océan Pacifique et reçoit une influence maritime par les brises côtières (courant Humboldt) qui modèrent les températures estivales. Le paysage se compose généralement de collines qui s'élèvent vers l'est et de montagnes côtières. Ces conditions climatiques plus fraîches permettent aux fruits de mûrir plus lentement, donnant ainsi des raisins avec une très belle concentration des arômes et des saveurs pour des variétés comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc et bien d'autres. Températures moyennes : 25° en été et 14° en hiver.

Sols: Les sols pauvres et peu profonds sont d'origine alluviale avec des textures sablo-limoneuses. Ils se caractérisent par une bonne perméabilité et des rendements relativement faibles par rapport aux autres régions du vin chilien.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange manuelle mars et avril.

Vinification: Fermentation en cuve inox autour de 10-12°C avec bâtonnages réguliers.
5% de la cuvée passe 3 mois en fût de chêne français et 95% en cuves d'acier inoxydable.
Stabilisation à froid avant l'embouteillage.

Dégustation, accord avec les mets

Robe jaune clair de couleur pâle, avec des arômes frais d'agrumes rafraichissants comme le pamplemousse et le citron vert qui se mêlent à de subtiles arômes de fruits tropicaux comme l'ananas et une légère touche herbacée.
Frais et juteux, ce vin offre des notes délicates de fruits tropicaux déjà ressentis au nez. L'équilibre et ce goût très fruité apporte une très belle longueur en bouche.

Idéal à servir avec des poissons et des fruits de mer, sauces crémeuses ou beurrées. En outre, il est parfait en accompagnement de pâtes aux fruits de mer sauces et en apéritif, servi avec différents fromages ainsi que des fruits secs.

Analyses

Sucres résiduels : 2,82 g/l ; Acidité totale : 5,03 g/L ; pH : 3,28 ; Alcool : 12,9% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C. Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

