



Continent du Vin

EMILIANA- ECO BALANCE- Carmenere- 2016

Cépages et terroir

Producteur:	Emiliana
Viticulture et Vinification:	César Morales Novia
Appellation d'Origine:	Vallée de Colchagua
Assemblage:	100 % Carmenere
Climat:	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.
Sols:	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

Vendanges: Vendange manuelle fin avril et début mai.

Vinification: 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

Ce vin est d'une couleur rouge violacé.
Le nez est intense – très fruité, avec des arômes de prune et de groseille.
Les tannins sont lisses, très veloutés. La finale est agréable avec une belle longueur.

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