



## EMILIANA- SIGNOS- Pinot Noir- 2014

### Cépages et terroir

|                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| <b>Producteur:</b>                  | Emiliana             |
| <b>Viticulture et Vinification:</b> | Alvaro Espinoza      |
| <b>Appellation d'Origine:</b>       | Vallée de Casablanca |
| <b>Assemblage:</b>                  | 100% Pinot Noir      |

**Climat:** Casablanca est marquée par l'influence de l'océan Pacifique et le courant de Humboldt, qui refroidit la vallée et permet aux raisins de mûrir lentement et régulièrement. L'humidité est toujours présente et la température moyenne est de 28°C en été et de 17°C en hiver. Les gelées au printemps de 2013 ont diminuées les rendements de 30% ce qui a contribué à une plus petite récolte. Les précipitations ont été de 224 mm, ce qui est moins que l'année précédente. Les vins sont d'une couleur riche, bonne concentration.

### Vendanges, vinification et élevage

**Vendanges:** Vendange manuelle entre le 1<sup>er</sup> et le 15 avril 2014 avec double tri de la vendange à l'arrivée au chai.

**Vinification:** Macération pré-fermentaire à froid (6-8°C) pendant 4 à 6 jours. Fermentation en cuve inox avec levures indigènes à une température contrôlée entre 24 et 27°C et des remontages réguliers. Macération post-fermentaire durant 3 à 4 jours supplémentaires, soit un temps de macération pelliculaire total autour de 20 jours. Fermentation malolactique naturelle en barriques suivi d'un élevage de 10 mois : 75% en fût français et 25% cuves ovoïdes. Pas de collage, ni de stabilisation, seulement une filtration à 1µ.

### Dégustation, accord avec les mets

Couleur profonde rouge rubis. Le nez révèle des arômes de framboises fraîches mêlée de cerises noires, mûres et des notes subtiles de fleurs. La bouche présente un bon volume et de la structure. C'est un vin frais avec une bonne acidité et des tannins ronds et mûrs. Vin complexe, avec une finale harmonieuse.

Les arômes de fruits rouges et l'acidité fraîche en font un vin très polyvalent. Il accompagnera très bien les plats à base de champignons ou truffes, risottos crémeux, viandes blanches et sushis.

### Analyses

Sucres résiduels : 2.94 g/l ; Acidité totale : 5.49 g/l ; pH : 3.55 ; Alcool : 14.4 % vol.

### Conseils de Consommation et garde

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

