



## EMILIANA – Salvaje - 2014

### Cépages et terroir

**Producteur:** Emiliana

**Viticulture et Vinification:** César Morales

**Appellation d'Origine:** La Quebrada Vineyard dans la zone Lavanila de Casablanca, dans le contreforts des montagnes côtières.

**Assemblage:** 93% Syrah, 7% Roussane. Vignes plantées en 2003 sur 4000ha

**Climat :** Marqué par l'influence de la Océan Pacifique et le courant de Humboldt, qui refroidit la vallée et permet aux raisins mûrir lentement et régulièrement. Ce sont des zones où l'humidité était constante entre 2013 à 2014 , et les températures moyennes étaient de 28°C en été et 17°C en hiver. Les gelées au cours du printemps 2013 ont réduit les rendements de 30% un mûrissement plus tôt. Précipitations de 224 mm.

**Sols :** profonds d'origine alluviale granitique, faible teneur en argile, sableux. Faible en matière organique (1,7%).

### Vendanges, vinification et élevage

Les raisins ont été cueillis dans des bacs, transportés à la cave, et immédiatement réfrigérés. Système de double sélection après avoir été égrappés. Les raisins sont ensuite foulés et déposés dans des cuves en acier inoxydable, puis macération à froid entre 6-8°C pendant 3 jours. Puis fermentation alcoolique avec levures indigènes à des températures contrôlées à 24°-27°C.

Le vin nouveau est resté sur ses peaux pour une post-fermentation supplémentaire de 6-7 jours. Macération et vinification d'environ 20 jours. Fermentation malolactique dans des cuves en acier inoxydable, où le vin a été vieilli pendant 12 mois. Stabilisé naturellement sans traitements. Légèrement filtré avec un filtre à cartouche 1 micron avant la mise en bouteille.

### Dégustation, accord avec les mets

Intense rouge violacé. Notes de fruits noirs, principalement les bleuets et les mûres. Légères notes de poivre noir et muscade émergent lentement. Belle concentration en bouche, avec des tannins élégants et équilibrés. Longue finale.

### Analyses

Sucres résiduels : 2.11 g/l ; Acidité totale : 5.06 g/l ; pH : 3.63 ; Alcool : 14.8 vol.

### Conseils de Consommation et garde

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

