EMILIANA ORGANIC VINEYARDS

EMILIANA

CARMENERE
CABERNET SAUVIGNON
D.O. COLCHAGUA VALLEY

EMILIANA

Novas - 2018

CHILL



Cépages: 85% Carmenere, 15% Cabernet Sauvignon

Appellation d'Origine: D.O. Colchagua Valley





Altitude de 245 m de hauteur, les vignes sont en position verticale et sont plantées sur leurs propres racines (non greffées), avec des racines en plein d'exposition sud.

Une sélection parcellaire assure la qualité de chaque cuvée.

Profond avec beaucoup de pierres et 3% de matière organique et argilo-limoneux .

Sols avec une forte capacité de rétention d'eau.

Vinification:



Une fois dans le chais, une macération à froid (8°C) est suivie par la fermentation alcoolique. Un deuxième macération post-fermentation dure 5 jours. Le vin n'a été ni collé ni stabilisé. 10 mois en barriques : 77% français, 8% en foudres non toastées et 15 % inox.

Dégustation:



Robe rouge rubis profond. Le nez est très généreux sur les fruits rouges tels que des cerises associées à des notes de chocolat et de tabac. En bouche, une bonne intensité avec des tanins soyeux, et une acidité bien équilibrée conduisant à une finale agréable et persistante.

alcool: 14.5 %; pH: 3.62 acidité: 4.94 g/L; sucre résiduel: 3.65 g/L

Accords mets et vin :



Idéal avec des viandes rouges et des ragoûts cuits au barbecue, ainsi que des viandes blanches et du gibier bien assaisonné. Egalement excellent avec des pâtes comme les rigatoni et les fromages mûrs.

Conseils de consommation :

Température de service : 16 °-17 °C



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - CHATEAU-THEBAUD

02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com

www.continentduvin.fr