

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CARMENERE

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Colchagua.

VARIEDAD: 100% Carmenere.

GUARDA: 6 meses, 20 % en madera francesa.

CLIMA:

Con temperaturas promedio de 22°C y una pluviometría relativamente baja (600 mm/año). En verano se observa una elevada amplitud térmica (35°C a 12°C), con bajas temperaturas nocturnas.

SUELOS:

De origen aluvial, profundidad media alta y textura franco-limosa uniforme. Presentan buen drenaje, permeabilidad moderada y alta fertilidad.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.4° [%Vol, 20°C]

pH: 3.66

Acidez Total: 4.54 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3.49 g/L

NOTAS DE CATA: Rojo violáceo. Nariz muy intensa y frutal, desatacando aromas a ciruela y grosellas, algunos toques tostados y casis. Con taninos maduros, suaves y aterciopelados, de buena densidad. Final agradable y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para servir junto a carnes rojas asadas o en guisos, carnes blancas y aves de caza condimentadas. También es un excelente acompañamiento de pastas como Rigattoni y quesos maduros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica
IMO, Suiza.