

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

GEWÜRZTRAMINER

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



D.O: Valle del Rapel.

COMPOSICIÓN: 85% Gewürztraminer.

GUARDA: 4 meses en estanques de acero inoxidable.

CLIMA: Mediterráneo sub-húmedo. Caracterizado por días calurosos que terminan en noches frías. La cercanía del río Cachapoal mitiga las temperaturas veraniegas durante la noche.

SUELOS: Típicos de cuencas fluviales: profundos, aluviales y arcillo-limosos. La arcilla aumenta la retención de agua del suelo, lo que a su vez contribuye a una buena maduración de la uva.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.6° (% Vol, 20°C)

pH: 3.36

Acidez Total: 4.50 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 5.68 g/L

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pálido, límpido y transparente. En nariz destacan sus aromas florales a jazmín, con toques de hierbas y lichi con notas de miel. En boca reaparecen las notas florales y frutales a manzana, damasco y mandarina. Presenta un buen volumen y su final es sabroso y persistente, dejando una grata sensación de dulzura y frutuosidad.

ARMONÍA:

La dulzura de este vino lo hace ideal para servir como aperitivo junto a quesos suaves, jamón y frutos secos. También es un excelente acompañante de sushi y postres como fruta fresca.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.