

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

PINOT NOIR

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle del Bio Bio.

**VARIEDAD:** 100% Pinot Noir.

**GUARDA:** 6 meses, 10% en madera francesa.

**CLIMA:**

Clima templado de tipo mediterráneo húmedo, con una pluviometría estacional de 1200 mm/ año.

**SUELOS:**

De tipo franco arcilloso, con un característico tono rojizo.

**ANÁLISIS DEL VINO**

*Alcohol:* 13.9° (%Vol, 20°C)

*pH:* 3.68

*Acidez Total:* 4.31 g/L (ácido tartárico)

*Azúcar Residual:* 4.74 g/L

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí pálido. En nariz destacan aromas a frutillas frescas, con sutiles notas de especias y un toque de mineralidad. En boca es un vino de volumen medio, elegante y delicado, de taninos maduros, fresco y con un prolongado final.

**ARMONÍA:**

Ideal para acompañar pescados y mariscos preparados con salsas cremosas o a la mantequilla. También para servir carnes blancas como pollo o pavo, y en aperitivos junto a jamón Serrano o Prosciutto. Además, resulta perfecto para sushi.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

**CERTIFICACIÓN:**



Certificado Agricultura Orgánica  
IMO, Suiza.