

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

ROSE

COSECHA: 2017

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle del Rapel.

**GUARDA:** 3 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:** 11.8 (%Vol, 20°C)

**pH:** 3.10

**Acidez Total:** 4.91 g/L (tartaric acid)

**Azúcar Residual:** 8.61 g/L

#### NOTAS DE CATA:

De color rosado-pálido brillante. En nariz expresa intensos aromas frutales, destacando principalmente la guinda y el cassis. En boca presenta buen cuerpo, sedosidad y elegancia, con gran frescura, frutalidad y buen balance. Delicado y fácil de beber.

#### ARMONÍA:

Ideal para servir como aperitivo o junto a sushi, quesos cremosos y comida étnica entre otros.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.  
IMO, Suiza.