

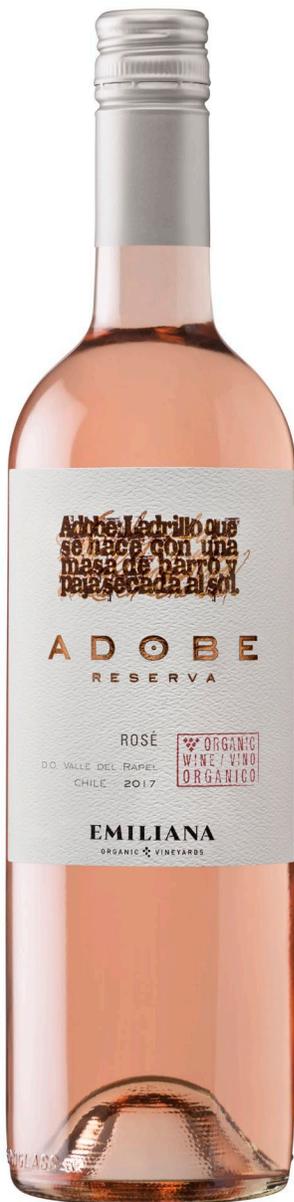
EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

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 -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.