

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Casablanca.

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc.

GUARDA: 3 meses en estanques de acero inoxidable.

CLIMA: Frío, marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno.

SUELOS: Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 11.8° (%Vol, 20°C)

pH: 3.24

Acidez Total: 4.95 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2.09 g/L

NOTAS DE CATA:

De color amarillo claro, limpio y traslúcido. En nariz es complejo, presentando notas cítricas de pomelo y lima con sutiles toques de pimienta blanca y delicadas hierbas. En boca resalta su frescura, suavidad y equilibrio, de buen volumen y persistencia.

ARMONÍA:

Ideal para servir junto a mariscos y pescados no grasos, preparados al limón, como ceviches entre otros. También es un buen acompañamiento para sushi y pastas con salsas del mar, o para compartir en aperitivos junto a queso fresco.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.