

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

VIOGNIER

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle Central.

**VARIEDADES:** 100% Viognier

**GUARDA:** 4 meses, 15% de guarda en barricas 85% guarda en acero inoxidable.

**CLIMA:**

Mediterráneo, con estaciones marcadas, caluroso y seco en verano, frío y lluvioso en invierno, con alta variabilidad interanual de precipitaciones.

**SUELO:**

Presenta suelos de diferentes características, dependiendo del área geográfica en que se ubican.

**ANÁLISIS DEL VINO**

**Alcohol:** 13.9° (%Vol, 20°C)

**pH:** 3.45

**Acidez Total:** 4.35 g/L (ácido tartárico)

**Azúcar Residual:** 2.79 g/L

**NOTAS DE CATA:**

De color amarillo dorado traslúcido, en nariz presenta aromas frutales, tales como damasco y papaya, con notas a miel y flores. En boca es un vino con carácter, de buena concentración, fresco y balanceado.

**ARMONÍA:**

Por su textura medianamente grasa y sus sabores complejos y concentrados, se recomienda con escalopos grilladas con una reducción de carácter tropical, congrio grillado a la crema y algunos postres como papayas con crema.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

**CERTIFICACIÓN:**



Certificado Agricultura Orgánica.  
IMO, Suiza.