

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

GEWÜRZTRAMINER

COSECHA: 2021

VINO DE CHILE



D.O: Valle del Rapel.

VARIEDAD: 100% Gewürztraminer.

GUARDA:

4 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.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pálido, límpido y transparente. En nariz destacan sus aromas florales a jazmín, con toques de hierbas y lichi con notas de miel. En boca reaparecen las notas florales y frutales a manzana, damasco y mandarina. Presenta un buen volumen y su final es sabroso y persistente, dejando una grata sensación de dulzura y frutalidad.

ARMONÍA:

La dulzura de este vino lo hace ideal para servir como aperitivo junto a quesos suaves, jamón y frutos secos. También es un excelente acompañante de sushi y postres como fruta fresca.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.0 (%Vol, 20°C)

pH: 3.15

Acidez Total: 4.98 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 4.27 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.083g/L

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

