

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

MALBEC

COSECHA: 2021

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle Rapel.

**VARIEDAD:** 85% Malbec.

**GUARDA:** 6 meses, 20% en madera francesa.

**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:* 13.5° (%Vol, 20°C)

*pH:* 3.60

*Acidez Total:* 5.18 g/L (ácido tartárico)

*Azúcar Residual:* 4.22 g/L

*SO2 Total a embotellado:* 0.094 g/L

**NOTAS DE CATA:** De color rojo rubí profundo, con intensos aromas a ciruela negra y moras, combinadas elegantemente con suaves notas de pimienta blanca. En boca presenta cuerpo medio, taninos maduros y sedosos, y un amplio y prolongado final. Es un vino elegante y fácil de beber.

**ARMONÍA:**

Este malbec es una excelente alternativa para acompañar aperitivos junto a quesos como Cheddar, Roquefort, Gruyere y Gauda. También resulta ideal con diferentes tipos de carnes, especialmente vacuno, cordero y wagyu.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

