

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

MERLOT

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Rapel.

VARIEDAD: 100% Merlot.

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: 3.59

Acidez Total: 5.10 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3.96 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0.084 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí brillante, en nariz sobresale la fruta roja, especialmente berries, combinada elegantemente con notas de pimienta negra. Presenta una delicada influencia de la madera que aporta gran complejidad. En boca es un vino fácil de tomar, de buena estructura, textura aterciopelada, taninos redondos y final frutoso.

ARMONÍA:

Ideal para acompañar carnes rojas magras y carnes blancas como pollo y pavo. También quesos maduros como Camembert, Roquefort, Mozzarella, Gruyere y queso de cabra y frutos secos como maní, nueces e higos secos. Resulta agradable junto a guisos de verduras y pastas con salsas suaves.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

