

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

ROSÉ

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Rapel.

GUARDA:

3 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.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 12.5° [%Vol, 20°C]

pH: 3.14

Acidez Total: 4.64 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 7.25 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0.077 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rosado-pálido brillante. En nariz expresa intensos aromas frutales, destacando principalmente la frutilla y el casis. Leves notas florales aparecen al final. En boca presenta buena densidad, acidez viva y textura delicada, resultando un vino refrescante, fácil de beber y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para servir como aperitivo o junto a sushi, quesos cremosos y comida étnica entre otros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

