

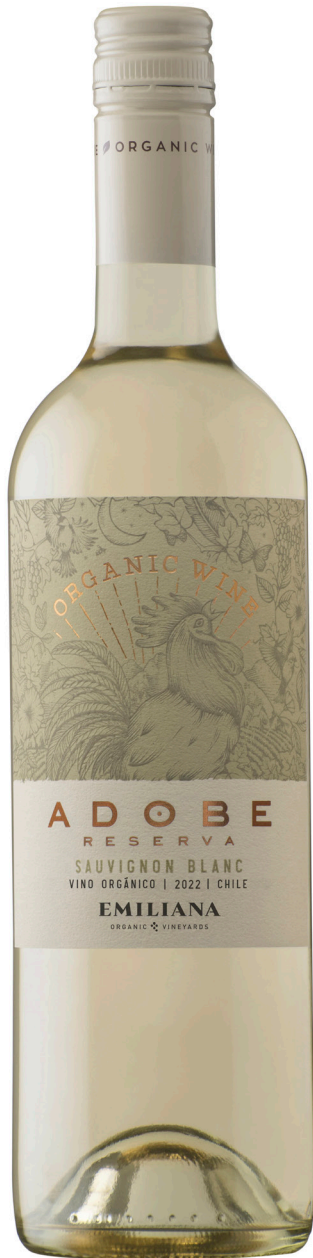
**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



**D.O.:** Valle de Casablanca.

**VARIEDAD:** 100% Sauvignon Blanc

**GUARDA:** 3 meses en estanques de acero inoxidable.

**CLIMA:** Frío, marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno.

**SUELO:** Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

#### ANÁLISIS DEL VINO

*Alcohol:* 13.0 (%Vol, 20°C)

*pH:* 3.21

*Acidez Total:* 5.78 g/L (tartaric acid)

*Azúcar Residual:* 1.44 g/L

*SO<sub>2</sub> Total a embotellado:* 0.067 g/L

#### NOTAS DE CATA:

De color amarillo claro, limpio y traslúcido. En nariz es complejo, presentando notas cítricas de pomelo y lima con sutiles toques de pimienta blanca y delicadas hierbas. En boca resalta su frescura, suavidad y equilibrio, de buen volumen y persistencia.

#### ARMONÍA:

Ideal para servir junto a mariscos y pescados no grasos, preparados al limón, como ceviches entre otros. También es un buen acompañamiento para sushi y pastas con salsas del mar, o para compartir en aperitivos junto a queso fresco.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

