

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

VIIGNIER

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle Central.

**VARIEDAD:** 100% Viognier.

**GUARDA:** 4 meses, 15% de guarda en barricas, 85% guarda en acero inoxidable.

**CLIMA:**

Mediterráneo, con estaciones marcadas, caluroso y seco en verano, frío y lluvioso en invierno, con alta variabilidad interanual de precipitaciones.

**SUELOS:**

Presenta suelos de diferentes características, dependiendo del área geográfica en que se ubican.

**ANÁLISIS DEL VINO**

*Alcohol:* 13.5 (%Vol, 20°C)

*pH:* 3.20

*Acidez Total:* 4.95 g/L (ácido tartárico)

*Azúcar Residual:* 2.69 g/L

*SO<sub>2</sub> Total a embotellado:* 0.072 g/L

**NOTAS DE CATA:**

De color amarillo dorado traslúcido, en nariz presenta aromas frutales, tales como damasco y papaya, con notas a miel y flores. En boca es un vino con carácter, de buena concentración, fresco y balanceado.

**ARMONÍA:**

Por su textura medianamente grasa y sus sabores complejos y concentrados, se recomienda con escalopas grilladas con una reducción de carácter tropical, congrio grillado a la crema y algunos postres como papayas con crema.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

