

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

SO₂ 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 -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

