

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle Central.

**VARIEDAD:** 100% Cabernet Sauvignon.

**GUARDA:** 8 meses en tanques de 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:* 3,61

*Total Acidity:* 5,04 g/L (ácido tartárico)

*Residual Sugar:* 3,91 g/L

*Total SO<sub>2</sub> at bottling:* 0,061 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Rojo rubí. Nariz fresca y frutal, con aromas que recuerdan guinda combinadas con leves notas de grafito y humo. En boca con taninos amables y sedosos, es un vino de estructura media, equilibrado y jugoso que se deja beber fácilmente.

**ARMONÍA:**

Este vino es ideal para acompañar platos condimentados y de sabores fuertes, como carnes asadas a la parrilla (vacuno o cerdo o ave), pastas con salsa bolognesa, canelones rellenos, risotto de champignones o simplemente junto a quesos maduros, salames, jamón o pastramis.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel certificado FSC.

Porque nos importa

