

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

PINOT NOIR

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



**D.O.:** Valle del Bio Bio.

**VARIEDAD:** 100% Pinot Noir.

**GUARDA:** 6 meses, 10% en madera francesa.

**CLIMA:** Clima templado de tipo mediterráneo húmedo, con una pluviometría estacional de 1200 mm/ año.

**SUELOS:** De tipo franco arcilloso, con un característico tono rojizo.

#### ANÁLISIS DEL VINO

*Alcohol:* 13.5 (%Vol, 20°C)

*pH:* 3.57

*Acidez Total:* 4.79 g/L (tartaric acid)

*Azúcar Residual:* 4.48 g/L

*SO<sub>2</sub> Total a embotellado:* 0.068 g/L

#### NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí pálido. En nariz destacan aromas a frutillas frescas, con sutiles notas de especias y un toque de mineralidad. En boca es un vino de volumen medio, elegante y delicado, de taninos maduros, fresco y con un prolongado final.

#### ARMONÍA:

Ideal para acompañar pescados y mariscos preparados con salsas cremosas o a la mantequilla. También para servir carnes blancas como pollo o pavo, y en aperitivos junto a jamón Serrano o Prosciutto. Además, resulta perfecto para sushi.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

