

<p>EMILIANA ORGANIC VINEYARDS</p>	<p>ADOBE</p>	<p>CARMENERE COSECHA: 2013 VINO DE CHILE</p>
--	---------------------	--



D.O.: Valle de Colchagua.

VARIEDAD: 85% Carmenera, 15% Merlot.

GUARDA: 6 meses, 20 % en madera francesa.

CLIMA:

Con temperaturas promedio de 22°C y una pluviometría relativamente baja (600 mm/año). En verano se observa una elevada amplitud térmica (35°C a 12°C), con bajas temperaturas nocturnas.

SUELOS:

De origen aluvial, profundidad media alta y textura franco-limosa uniforme. Presentan buen drenaje, permeabilidad moderada y alta fertilidad.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.7° (% Vol, 20°C)

pH: 3.65

Total Acidity (H₂SO₄): 3.24 g/L

Residual Sugar: 2.96 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo, en nariz destacan aromas a cerezas y notas especiadas, especialmente de pimienta negra. En boca, es un vino robusto, de buen volumen, suave y aterciopelado, con taninos maduros y equilibrados.

ARMONÍA:

Ideal para servir junto a carnes rojas asadas o en guisos, carnes blancas y aves de caza condimentadas. También es un excelente acompañamiento de pastas como Rigattoni y quesos maduros.

CERTIFICACIONES:



Certificado Agricultura Orgánica. IMO, Suiza.



Certificado Responsabilidad Social. IMO, Suiza.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Safrá 2013. Jantar em 20/09/2015.