

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

PINOT NOIR

COSECHA: 2013

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Colchagua

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

GUARDA: 6 meses, 10 % 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: 13.5° (%Vol, 20°C)

pH: 3.70

Total Acidity (H₂SO₄): 3.20 (gr/lt)

Residual Sugar: 4.97 (gr/lt)

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.

CERTIFICACIONES:



Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.



Certificado Responsabilidad Social.
IMO, Suiza.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Safrá 2012. Jantar em 13/11/2015.