

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2013

VINO DE CHILE



D.O.: Valle del Rapel.

VARIEDAD: 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot.

GUARDA: 6 meses, 20% en madera francesa.

CLIMA:

Mediterráneo sub-húmedo. Caracterizado por días calurosos que terminan en noches frías. La cercanía del río Cachapoal, mitiga las temperaturas veraniegas durante la noche.

SUELOS:

Típicos de cuencas fluviales: profundos, aluviales y arcillo- limosos. La arcilla aumenta la retención de agua del suelo, lo que a su vez, contribuye a una buena maduración de la uva.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.4° (%Vol, 20°C)

pH: 3.54

Total Acidity (H₂SO₄): 3.51 g/L

Residual Sugar: 3.44 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí, en nariz presenta aromas a frutillas maduras y grosellas, junto con suaves notas de chocolate. En boca se siente fresco y jugoso, con buena estructura, taninos dulces y de final suave y persistente.

ARMONÍA:

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

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 10/05/2017. Primos POA.