

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

CARMENERE

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



**D.O:** Valle de Colchagua.

**VARIEDAD:** 100% Carmenere.

**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:** 13.4° [%Vol, 20°C]

**pH:** 3.66

**Acidez Total:** 4.54 g/L (ácido tartárico)

**Azúcar Residual:** 3.49 g/L

**NOTAS DE CATA:** Rojo violáceo. Nariz muy intensa y frutal, desatacando aromas a ciruela y grosellas, algunos toques tostados y casis. Con taninos maduros, suaves y aterciopelados, de buena densidad. Final agradable y persistente.

**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.

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

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

**CERTIFICACIÓN:**



Certificado Agricultura Orgánica  
IMO, Suiza.