

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CABERNET SAUVIGNON

COSECHA: 2016

VINO DE CHILE



D.O: Valle Central

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon.

GUARDA: 6 meses, 20% en madera francesa.

CLIMA:

Mediterráneo, con estaciones marcadas, caluroso y seco en verano, frío y lluvioso en invierno, con alta variabilidad interanual de precipitaciones.

SUELOS:

Presenta suelos de diferentes características, dependiendo del área geográfica en que se ubican.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.3° (%Vol, 20°C)

pH: 3.61

Acidez Total: 4.99 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3.50 g/L

NOTAS DE CATA:

Rojo rubí. Nariz fresca y frutal, con aromas que recuerdan guinda combinadas con leves notas de grafito y humo. En boca con taninos amables y sedosos, es un vino de estructura media, equilibrado y jugoso que se deja beber fácilmente.

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.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

CERTIFICACIÓN:



Certificado Agricultura Orgánica
IMO, Suiza.