EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CHARDONNAY

COSECHA: 2021

VINO DE CHILE



D.O: Casablanca.

VARIEDAD: 100% Chardonnay.

GUARDA:

3 meses, 95% en acero inoxidable y 5% en madera francesa.

CLIMA:

Frío, marcado por la influencia del Pacífico y corriente de Humboldt. Presenta humedad permanente y temperaturas promedio de 25°C en verano y de 14°C en invierno.

SUELOS:

Carecen de napas freáticas, lo que facilita la entrega más controlada de agua a la planta. Posee diferentes tipos de suelo, desde arcillas evolucionadas hasta maicillos amarillos.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.5 (%Vol, 20°C)

pH: 3.39

Acidez Total: 5.45 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2.19 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.068g/L

NOTAS DE CATA:

De color amarillo suave, límpido y brillante. Presenta aromas frescos a frutas cítricas como pomelo y lima, mezclados con delicadas notas a fruta tropical , especialmente piña, y suaves toques a hierbas. En boca es un vino equilibrado, fresco y frutoso, de textura aterciopelada y con un final agradable y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para servir junto a pescados y mariscos, preparados con salsas cremosas o a la mantequilla. También es perfecto para acompañar pastas preparadas con frutos del mar y en aperitivos, junto a quesos diversos y frutos secos.