EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

MALBEC

COSECHA: 2020

VINO DE CHILE



D.O: Valle Rapel.

VARIEDAD: 85% Malbec.

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***: 13.5° (%Vol, 20°C)
- ***pH***: 3.65
- ***Acidez Total***: 5.18 g/L (ácido tartárico)
- ***Azúcar Residual***: 4.06 g/L
- ***SO2 Total a embotellado***: 0.075 g/L

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí profundo, con intensos aromas a ciruela negra y moras , combinadas elegantemente con suaves notas de pimienta blanca. En boca presenta cuerpo medio, taninos maduros y sedosos, y un amplio y prolongado final. Es un vino elegante y fácil de beber.

ARMONÍA:

Este malbec es una excelente alternativa para acompañar aperitivos junto a quesos como Cheddar, Roquefort, Gruyere y Gauda. También resulta ideal con diferentes tipos de carnes, especialmente vacuno, cordero y wagyu.