EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

PINOT NOIR

COSECHA: 2020

VINO DE CHILE



D.O.: Valle del Bio Bio.

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

GUARDA: 6 meses, 10% en madera francesa.

CLIMA: Clima templado de tipo mediterráneo húmedo, con una pluviometría estacional de 1200 mm/ año.

SUELOS: De tipo franco arcilloso, con un característico tono rojizo.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.5 (%Vol, 20°C)

pH: 3.55

Acidez Total: 4.80 g/L (tartaric acid)

Azúcar Residual: 3.96 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.083 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí pálido. En nariz destacan aromas a frutillas frescas, con sutiles notas de especias y un toque de mineralidad. En boca es un vino de volumen medio, elegante y delicado, de taninos maduros, fresco y con un prolongado final.

ARMONÍA:

Ideal para acompañar pescados y mariscos preparados con salsas cremosas o a la mantequilla. También para servir carnes blancas como pollo o pavo, y en aperitivos junto a jamón Serrano o Prosciutto. Además, resulta perfecto para sushi.