

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

CARMENERE

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



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

**VARIEDAD:** 100% Carmeneré.

**GUARDA:** 8 meses en tanques de acero inoxidable.

**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:* 13,5° [% Vol, 20°C]

*pH:* 3,60

*Acidez Total:* 4,94 g/L (ácido tartárico)

*Azúcar Residual:* 3,60 g/L

*SO<sub>2</sub> Total a embotellado:* 0,095 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.

Porque nos importa

