

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CHARDONNAY

COSECHA: 2024

VINO DE CHILE



D.O: Casablanca

VARIEDAD: 100 % Chardonnay

GUARDA: 3 meses, 100% acero inoxidable

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: 13,1° [%Vol, 20°C]

pH: 3,2

Acidez Total: 623 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,8 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0,074 g/L

NOTAS DE CATA:

De color amarillo pajizo, límpido y brillante. Presenta aromas frescos a frutas cítricas como pomelo y lima, con delicadas notas a fruta tropical y fruta blanca madura. En boca es un vino equilibrado, fresco y afrutado, de textura aterciopelada y volumen medio. Con un final fresco 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.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel certificado FSC.

Porque nos importa

