EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CARMENERE

COSECHA: 2023

VINO DE CHILE

D.O: Valle de Colchagua.

VARIEDAD: 89% Carmenere.

GUARDA: 8 meses, 20% en madera francesa

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: 3.55

Acidez Total: 5.27 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3.96 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.095 g/L

NOTAS DE CATA: Rojo cereza con reflejos violáceo. En nariz presenta aromas a frutos rojos combinadas con notas especiadas propio de carmenere, que se mezclan muy bien con el tostado entregado por el roble. En boca es un vino redondo, de taninos suaves y de buena densidad. Final agradable y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para servir junto a un plato de pollo condimentado o pastas con salsas rojas y especias.