

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

CABERNET SAUVIGNON
COSECHA: 2023

VINO DE CHILE



D.O: Chile

VARIEDAD: 85% Cabernet Sauvignon.

GUARDA: 20% en Roble francés por 6 meses.

CLIMA:

Mediterráneo, con influencia de la cordillera de la Costa. Estaciones marcadas, caluroso y seco en verano, frío y lluvioso en invierno, con alta variabilidad interanual de precipitaciones.

SUELOS:

De origen volcánico, de textura franco-arcillosa y arenosa. Dependiendo del área geográfica en que se ubican.

ANÁLISIS DEL VINO:

Alcohol: 13° (%Vol, 20°C)

pH: 3,6

Acidez Total: 5,09 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 6,06 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0,063 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí. En nariz destaca su frescura y aromas a frutos rojos como grosella que se entremezclan con notas especiadas y toques a vainilla. En boca sedoso, con taninos redondos, estructura media y un final jugoso y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para acompañar carnes grasas, como un asado de tira a la parrilla, carnes horneadas o una tabla de quesos maduros.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel certificado FSC.

Porque nos importa

