

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

MALBEC

COSECHA:

VINO DE CHILE



D.O: Valle Rapel.

VARIEDAD: 98% Malbec.

GUARDA: 6 meses, 20% en madera francesa.

CLIMA:

Mediterráneo sub-húmedo. Caracterizado por días calurosos que terminan en noches frías. La cercanía del río Cachapoal, mitiga las temperaturas veraniegas durante la noche.

SUELOS:

Típicos de cuencas fluviales: profundos, aluviales y arcillo-limosos. La arcilla aumenta la retención de agua del suelo, lo que a su vez, contribuye a una buena maduración de la uva.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 13.5°

pH: 3.66

Acidez Total: 4,95 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 4,12 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.095 g/L

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí profundo, con intensos aromas a ciruela negra y moras, combinadas elegantemente con suaves notas de pimienta blanca. En boca presenta cuerpo medio, taninos maduros y sedosos, y un amplio y prolongado final. Es un vino elegante y fácil de beber.

ARMONÍA:

Este malbec es una excelente alternativa para acompañar aperitivos junto a quesos como Cheddar, Roquefort, Gruyere y Gauda. También resulta ideal con diferentes tipos de carnes, especialmente vacuno, cordero y wagyu.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

