

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

MERLOT

COSECHA: 2023

VINO DE CHILE



D.O.: Valle del Rapel.

VARIEDAD: 98% Merlot

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 (%Vol, 20°C)

pH: 3.51

Acidez Total: 5.5 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 3.96 g/L

SO2 Total a embotellado: 0.093 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí brillante, en nariz se destaca por su fruta roja, que se entremezcla con notas a pimienta y toques de vainilla. Es un vino fácil de beber, liviano, de taninos suaves y una acidez equilibrada que termina con un final jugoso.

ARMONÍA:

Ideal para acompañar platos con especias y picantes, también marida muy bien con pescados grasos como el salmón o una tabla de quesos maduros como Gruyere y queso azul.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

