

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**ADOBE**

PINOT NOIR

COSECHA: 2023

VINO DE CHILE



**D.O.:** Valle del Bio Bio.

**VARIEDAD:** 100% Pinot Noir.

**GUARDA:** 6 meses, 10% en madera francesa.

**CLIMA:** Clima templado humedo, influenciado por la presencia del rio Bío Bío. Con una pluviometria de 1.100 mm/año.

**SUELOS:** Suelos de origen aluvial, con presencia de arcilla y característico tono rojizo.

**ANÁLISIS DEL VINO**

*Alcohol:* 13.5 [%Vol, 20°C]

*pH:* 3.57

*Acidez Total:* 5.06 g/L (tartaric acid)

*Azúcar Residual:* 5 g/L

*SO<sub>2</sub> Total a embotellado:* 0.080 g/L

**NOTAS DE CATA:**

Color rojo rubí pálido. En nariz destacan aromas a frutillas, que se entremezclan con notas especiadas. En boca muy fresco y afrutado, con taninos maduros, acidez equilibrada y un final que destaca por su jugosidad.

**ARMONÍA:**

Ideal para acompañar con pescados más grasos como el atún. También con platos de carnes blancas.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

