EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

ROSÉ

COSECHA: 2024

VINO DE CHILE

D.O.: Valle Chile
VARIEDAD: Rosé

GUARDA: 3 meses en estanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 12,0 (%Vol, 20ºC)
pH: 3,02
Acidez Total: 5,39 g/L (ácido tartárico)
Azúcar Residual: 6,65 g/L
SO2 Total a embotellado: 0,090 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rosado-pálido brillante. En nariz expresa intensos aromas frutales, destacando principalmente la frutilla. En boca presenta una acidez viva y textura delicada, resultando un vino refrescante, fácil de beber y persistente.

ARMONÍA:

Ideal para servir como aperitivo. Marida bien con sushi o una pizza con tomate y albahaca.