

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

SYRAH

COSECHA: 2022

VINO DE CHILE



D.O: Valle Central.

VARIEDAD : 100% Syrah.

GUARDA: 6 meses, 20% en madera francesa.

CLIMA:

Mediterráneo, con estaciones marcadas, caluroso y seco en verano, frío y lluvioso en invierno, con alta variabilidad interanual de precipitaciones.

SUELOS:

Presenta suelos de diferentes características, dependiendo del área geográfica en que se ubican.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 14°

pH: 3,57

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

Azúcar Residual: 4,5 g/L

SO2 Total a embotellado 0.092 g/L

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí intenso con aromas a cassia y cereza fresca, suaves notas ahumadas y delicadas notas especiadas, destacando la pimienta negra. En boca presenta buen volumen, taninos armoniosos, textura aterciopelada y un final persistente y agradable.

ARMONÍA:

Este vino es ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, al horno o a la parrilla. Acompaña perfectamente guisos suavemente condimentados, quesos maduros y frutos secos.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

