

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

VIOGNIER

COSECHA: 2024

VINO DE CHILE



D.O: Valle Central

VARIEDAD: 100% Viognier.

GUARDA: 4 meses, 5% en fudre de roble francés y un 95% en estanque de acero inoxidable.

ANÁLISIS DEL VINO

Alcohol: 12,8 [%Vol]

pH: 3,46

Acidez Total: 4,77 g/L (ácido tartárico)

Azúcar Residual: 2,19 g/L

SO₂ Total a embotellado: 0,082 g/L

NOTAS DE CATA:

Vino de color amarillo dorado, en nariz presenta notas de fruta y flores blancas como duraznos. Además de notas a miel y almendras. En boca se vuelven a percibir las notas a fruta blanca y miel. Es un vino de concentración media, fresco y balanceado.

MARIDAJE:

Por su textura medianamente grasa y sus sabores complejos y concentrados, se recomienda con pescados grasos con salsas, carnes magras o ensaladas frescas.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.

Papel certificado FSC.

Porque nos importa

