EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

ADOBE

ROSÉ

COSECHA: 2013

VINO DE CHILE



D.O: Valle de Rapel.

VARIEDAD: 85% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon.

GUARDA: 3 meses en estanques de acero inoxidable.

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: 12.1 (%Vol, 20ºC)

pH: 3.05

Total Acidity (H2SO4): 4.19 g/l

Residual Sugar: 9.38 g/l

NOTAS DE CATA:

De color rosado pálido brillante. En nariz expresa intensos aromas frutales, destacando principalmente la guinda y el cassis. En boca presenta buen cuerpo, sedosidad y elegancia, con gran frescura, frutosidad y buen balance. Delicado y fácil de beber.

ARMONÍA:

Ideal para servir como aperitivo o junto a sushi, quesos cremosos y comida étnica entre otros.

CERTIFICACIONES:

Certificado Agricultura Orgánica. IMO, Suiza.

Certificado Responsabilidad Social. IMO, Suiza.

- www.emiliana.cl -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.
Papel Certificado FSC.