

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

**NATURA**

CARMENERE  
VINTAGE: 2022

WINE OF CHILE



**Varietà:** 100% Carmenere  
**Affinamento:** 8 mesi in  
acciaio inox

**Note tecniche:**

Alcol: 13.5%  
pH: 3.60  
Acidità totale: 4.94 g/L  
Zuccheri residui: 3.60 g/L

**Note di degustazione**

Colore rosso porpora. Naso intensamente fruttato, con aromi spiccati di prugna e ribes rosso e note di tostatura e ribes nero. Tannini morbidi, maturi e vellutati e buona densità. Finale piacevole e persistente.

**Abbinamenti gastronomici**

Ideale per accompagnare carni rosse alla brace e stufati, carni bianche e selvaggina ben condite. Ottimo anche in abbinamento a paste come i rigatoni e a formaggi stagionati.

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

Emiliana cares for the environment.  
FSC Certified Paper.

Because we care

