



Columbine Special Reserve

CARMENERE 2014

COMPOSICION

- Carmenerre 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Primera quincena de Mayo
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Este gran Carmenerre es de color rojo guinda con tintes violeta, profundo y brillante. En nariz destaca la fruta negra madura como la mora y zarzaparrilla, junto con pimienta negra entre mezclado con suaves notas a vainilla, coco y mantequilla, dado por el envejecimiento del roble francés. En boca es persistente con taninos suaves y redondo, amables al paladar. Su acidez y amplitud en boca hacen de este vino un buen candidato para la guarda por un par de años.

Ideal para acompañar estofado de res, pastel de choclo, o bien quesos maduros con especias.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.9% (vol./vol.)
- pH 3.44
- Acidez Total 5.40 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.30 g/L