



Columbine Special Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2008

COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Colchagua
- ▣ Fecha 18 de Abril
- ▣ Rendimiento 8 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 8 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Este vino es de un color violeta con tintes rojizos intensos. De aromas especiados mezclados con casis y moras. En boca resalta los frutos negros como moras y arándanos, como también a cerezas negras y chocolate amargo. Vino de gran cuerpo y taninos redondos, muy elegante. El vino tiene una gran potencialidad de guarda.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.8% (vol/vol)
- ▣ pH 3.14
- ▣ Acidez Total 6.79 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.4 g/L