



Columbine Special Reserve

CHARDONNAY 2009

COMPOSICION

- Chardonnay 100%

ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico. El microclima fresco permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Ultimos días de Marzo
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 15 días
- Fermentado en Barrica francesa tostado medio
- Envejecimiento 10 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Es un vino que posee un atractivo color amarillo oro con tintes verdes que invitan a tomarlo. Es elegante, con suaves notas de vainilla y frutas tropicales maduras, perfectamente integradas a la madera tanto en nariz como en boca. Es fresco, sabroso y amable.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.7% (vol/vol)
- pH 3.31
- Acidez Total 6.61 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.0 g/L

