



Columbine Special Reserve

PINOT NOIR 2009

COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico.
El microclima fresco permita 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 15 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Color rojo cereza brillante. Aromas a frutos rojos maduros destacando frutillas silvestres con algunas notas a vainilla. Posee taninos redondos, suaves, que llenan la boca y otorgan un elegante final.
Este vino seguirá evolucionando en botella.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14% (vol/vol)
- pH 3.68
- Acidez Total 5.18 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.60 g/L