



## Columbine Special Reserve



### PINOT NOIR 2012

#### COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

#### ORIGEN

La Producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 28 km del Océano Pacífico. El microclima fresco que se desarrolla en este valle, permite que la fruta obtenga la madurez óptima conservando su acidez natural e intensidad aromática, lo que genera vinos de alta calidad.

#### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 6 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

#### NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo rubí pálido. En aroma predominan las guindas y frambuesas en perfecta armonía con algunas especias nuez moscada y también té negro. En boca es un vino de persistencia media, buena acidez y cuerpo ligero, ya que goza de taninos suavemente trabajados. Ideal para acompañar Sashimi de salmón, hongos grillados y pescado a la parrilla. Temperatura recomendada para servir 12-14°C, decantar.

#### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.3% (vol./vol.)
- pH 3.65
- Acidez Total 5.25 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.44 g/L

#### WILLIAM COLE VINEYARDS

Fundo El Rosal s/n, Casilla 76, Valle de Casablanca, Chile  
Tel: 56-32-215-7777 Fax: 56-32-215-6606  
wcv@wcv.cl - www.williamcolevineyards.cl