



Columbine Special Reserve

SAUVIGNON BLANC 2012

COMPOSICION

- ▣ Sauvignon Blanc 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 | 8 ton/ha |
| ▣ Tipo de Cosecha | Cosecha manual |

VINIFICACION

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| ▣ Despalillado | 100% |
| ▣ Período de Fermentación | 20 días |
| ▣ Fermentado en | Tanque de Acero Inoxidable |
| ▣ Envejecimiento | No |

NOTA DE CATA

Es un vino de color verde brillante. En nariz espárragos frescos y alcachofas en combinación con leves toques de ají y frutas cítricas como pomelo y lima hacen de este vino algo exótico que te invita a descubrirlo. Es un vino equilibrado, de final largo y elegante, frutoso y mineral de refrescante acidez. Ideal para acompañar un carpaccio de pescados con alcachofas, mariscos gratinados y queso de cabra. Temperatura recomendada para servir entre 10-12°C.

ANALISIS QUIMICO

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| ▣ Alcohol | 12.9% (vol./vol.) |
| ▣ pH | 3.21 |
| ▣ Acidez Total | 6.50 g/L expresado en Acido Tartárico |
| ▣ Azúcar Residual | 2.70 g/L |