



## 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                              |