





Columbine Special Reserve

CARMENERE 2013

COMPOSICION

- Carmeneré 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Primera quincena de Mayo
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Este Carmeneré es de color rojo cereza con tintes violetas brillante y profundo. En nariz destaca la presencia de pimienta blanca, eneldo, nuez moscada y frutos rojos como moras, y todo mezclado con suaves notas a vainilla dados por el envejecimiento de roble francés. En boca las suaves notas a mantequilla potencian la fruta, que son excelente compañía de los suaves taninos sedosos y redondos. Su acidez y amplitud en boca hacen de este vino un buen candidato para la guarda como también para acompañar estofados de res o comida típica chilena como empanadas o pastel de choclo.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.4% (vol./vol.)
- pH 3.55
- Acidez Total 5.0 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.6 g/L