



Columbine Special Reserve

CHARDONNAY 2013

COMPOSICIÓN

- Chardonnay 100%

ORÍGEN

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.

INFORMACIÓN COSECHA

- Origen Valle de Casablanca
- Fecha Segunda quincena de Marzo
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha Manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 15 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento francés 6 meses en barrica

NOTAS DE CATA

Este vino es de un color amarillo oro. Este Chardonnay presenta aromas a Papaya tropical, plátano y te negro combinados con coco y mantequilla. En boca nuestro Chardonnay Especial Reserve es robusto, fresco y equilibrado. Se percibe suavemente el roble tostado que entrega sabores a vainilla dulce. Ideal para acompañar ostras y pulpo. Temperatura recomendada para servir entre 10-12°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.3% (vol./vol.)
- pH 3.31
- Acidez total 6.40 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar residual 1.50 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