



# Columbine Special Reserve

CHARDONNAY 2015

## 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 Casablanca
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha Manual

## VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 20 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses en barrica de roble francés

## NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con tintes pajizos, casi traslucido, este maravilloso Chardonnay presenta suaves aromas a fruta tropical madura con notas de coco, vainilla y suave mantequilla, aportados por el roble francés. En boca es un vino de acidez jugosa, mineral y refrescante, de buen volumen y persistencia alta.

Ideal para acompañar pescados grasos a la parrilla, crema de espárragos y risotto de verduras o bien unas exquisitas ostras.  
Temperatura para servir entre 12-14° c.

## ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.5% (vol./vol.)
- pH 3.27
- Acidez total 7.05 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar residual 1.78 g/L