



Columbine Special Reserve

PINOT NOIR 2013

COMPOSICION

- Pinot Noir 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 Segunda quincena de Mayo
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 6 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Pinot Noir de color rojo vivo y traslúcido. En nariz destacan notas a mora, guindas y té negro que se combinan a la perfección con el grafito que se siente en boca como reflejo de su mineralidad. Es un vino redondo, de mediana persistencia que posee una acidez que lo hace ser fresco. Ideal para acompañar Carpaccio de res, pescados a la parrilla, quesos blancos y algunas ensaladas.

Temperatura recomendable para servir a 12-14°C

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.7% (vol./vol.)
- pH 3.59
- Acidez Total 5.33 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.21 g/L

