



Columbine Special Reserve



SAUVIGNON BLANC 2013

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 y conserve su acidez natural e intensidad aromática hasta el momento de cosecha generando vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Casablanca
- ▣ Fecha Segunda 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

Este Sauvignon Blanc de color amarillo pajizo con tintes verdosos, brillante y traslúcido presenta una exquisita mezcla de aromas en nariz que lo hacen ser complejo y elegante, en lo que destacan notas de piña fresca, pomelo y manzana verde. En boca persiste esta fruta y aparecen suaves notas de ají verde que lo hacen ser especial. De buen volumen en boca y rica acidez este vino es persistente, jugoso y salino como reflejo de la mineralidad de su terroir. Ideal para maridar con ceviches, carpaccio de salmón y ensaladas verdes con mariscos. Temperatura recomendada para servir entre 10-11°C.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 12.0% (vol./vol.)
- ▣ pH 3.27
- ▣ Acidez Total 6.5 g/L expresada en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 1.3 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