



Columbine Special Reserve

PINOT NOIR 2015

COMPOSICIÓN

- Pinot Noir 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 Segunda quincena de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha Manual.

VINIFICACIÓN

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

NOTAS DE CATA

De color rojo, translucido y brillante. En nariz se destacan notas a mora, guindas y algo de especias. En boca es redondo con taninos muy suaves, de rica acidez, jugoso y fresco. Persistente. Ideal para acompañar carpaccio de res o pastas con finas hiervas.
Temperatura recomendada para servir a 12-14°C

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.0% (vol./vol.)
- pH 3.6
- Acidez total 5.4 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar residual 3.87 g/L

