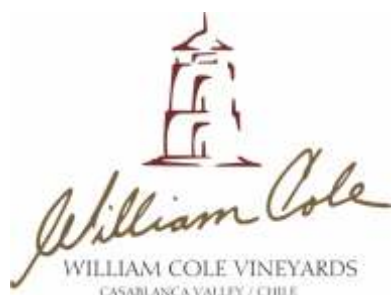


William Cole
COLUMBINE SPECIAL RESERVE
CHARDONNAY 2016
Valle de Casablanca, Chile



UVAS: 100% Chardonnay

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Uvas produzidas no Valle de Casablanca que está localizado a 28 km do Oceano Pacífico. O microclima fresco deste vale permite que a fruta atinja sua perfeita maturidade, conservando sua acidez e intensidade aromática, dando origem a vinhos de alta qualidade. A colheita foi feita manualmente nos últimos dias de março. Fermentado em tanques de aço inoxidável por 15 dias. Amadurecido por 6 meses em barricas francesas.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo ouro brilhante. No nariz ressaltam aromas de papaia cristalizado, manga madura e notas cítricas, em perfeita harmonia com os aromas oriundos do carvalho francês como baunilha e tostados, muito sutil. Na boca é um vinho sofisticado, com acidez refrescante, boa fruta e corpo pleno. Seu final é o retro-olfato revela notas frutadas e de carvalho tostado.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,3%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO: acompanha ostras, polvo, frutos do mar, massas com frutos do mar, lagosta e queijos como Gouda e Emmental

