



Bill



PINOT NOIR 2006

ORIGEN

□ Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del océano pacífico. El fresco microclima permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

COSECHA

□ D.O	Casablanca
□ Clon	777
□ Fecha	20 de Abril
□ Rendimiento	4 TON/ha
□ Tipo cosecha	Manual

VINIFICACION

□ Despalillado	100 %
□ Tanque	acero inoxidable
□ Periodo de fermentación	25 días
□ Envejecimiento	8 meses en barrica francesa

ANALISIS QUIMICO

□ Alcohol	14,1
□ PH	3,49
□ Acidez total	6,36 g/L ácido tartárico
□ Azucar residual	2,8 g/L

NOTAS DE CATA

□ Este Pinot, color rojo rubi brillante, presenta en nariz intensas notas de cereza y fresa madura, como también sutiles notas de coco y vainilla, presentes por su periodo de descanso en barricas de roble frances. El paladar se caracteriza por frutas rojas concentradas, con una gran profundidad, y suaves taninos. Bill Pinot Noir se define, como un vino de una gran concentración y múltiples etapas de expresión tanto de aromas como sabores que lo hacen un vino elegante y complejo.

WILLIAM COLE VINEYARDS

Camino Tapihue Km 4.5, Casablanca Valley, Chile

Tel: 56-32-215-7777 Fax: 56-32-215-6606

E-mail: wcv@williamcolevineyards.cl