MIRADOR SELECTION

CHARDONNAY 2014

COMPOSICIÓN

- Chardonnay 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

D.O.	Valle de Casablanca
Fecha	Primera quincena de Abril
Rendimiento	10 ton/ha
Tipo de Cosecha	Cosecha manual

VINIFICACIÓN

Despalillado	100%
Período de Fermentación	15 días
Fermentado en	Tanque de Acero Inoxidable
Envejecimiento	No

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo dorado, brillante y traslúcido. En nariz destaca flores blancas, fruta confitada y notas de crema. De persistencia y cuerpo medio, fresco y refrescante. En boca la acidez jugosa y mineral. Ideal para pescados a la mantequilla, carpaccio de salmón o machas a la parmesana.
Temperatura recomendada para servir entre 12-14 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	13.4% (vol./vol.)
pH	3.20
Acidez Total	7.1 g/L expresada en Acido Tartárico
Azúcar Residual	2.2 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