



ALBAMAR

CHARDONNAY 2015

COMPOSICION

- Chardonnay 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle Casablanca
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 13 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

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

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo dorado con tintes verdosos. En nariz predominan las notas a fruta madura, piña y algunas notas a aceituna. Es un vino de persistencia media, cuerpo ligero, fresco y refrescante. En boca la acidez es jugosa con notas minerales y frutales.

Ideal para acompañar pescados de carne blanca suave, ostiones y locos.

Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.9% (vol./vol.)
- pH 3.26
- Acidez Total 7.10 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.1 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