



MIRADOR SELECTION

CHARDONNAY 2015

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 fruta tropical como mango, papaya madura mezclado con notas a miel. De persistencia y cuerpo medio, fresco y refrescante. En boca la acidez jugosa, mineral y frutoso. Ideal para machas a la parmesana, pastas, carne blanca y pescado.

Temperatura recomendada para servir entre 12-14 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.0% (vol./vol.)
- pH 3.38
- Acidez Total 7.3 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.7 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
