



MIRADOR SELECTION

SAUVIGNON BLANC 2015

COMPOSICIÓN

- Sauvignon Blanc 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 Segunda quincena de Marzo
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despallado 100%
- Período de Fermentación 20 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

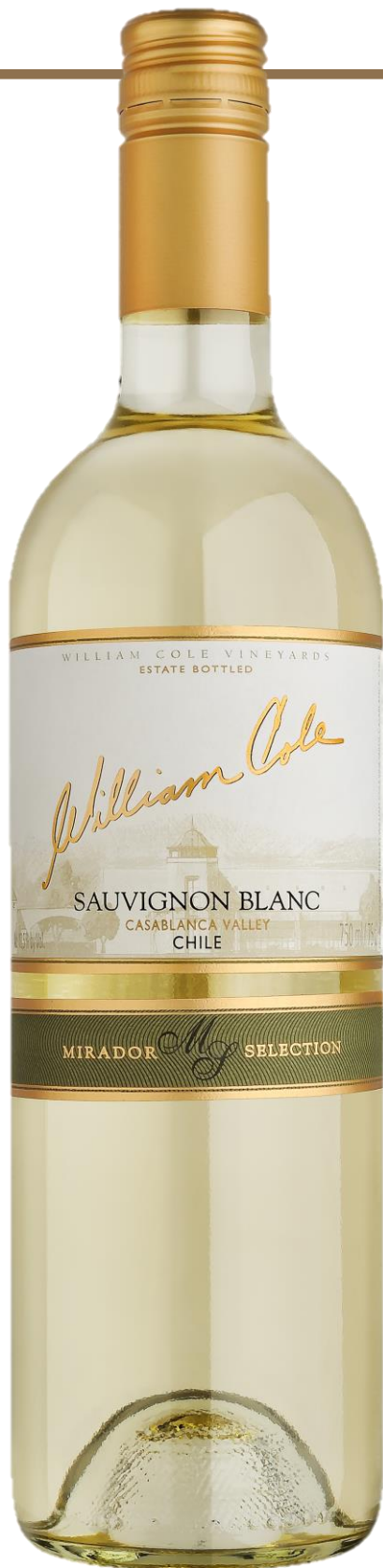
Vino de color amarillo traslucido con tintes verdoso. En nariz destaca una variedad de aromas como durazno blanco, espárragos y ají verde. De persistencia y cuerpo medio, fresco y refrescante. En boca la acidez jugosa y mineral se entremezclan con la fruta y los toques herbáceos.

Ideal para acompañar mariscos, ceviches, ensaladas verdes con queso fresco o simplemente como el mejor aperitivo.

Temperatura recomendada para servir 10-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.0% (vol./vol.)
- pH 3.32
- Acidez Total 6.70 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.90 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