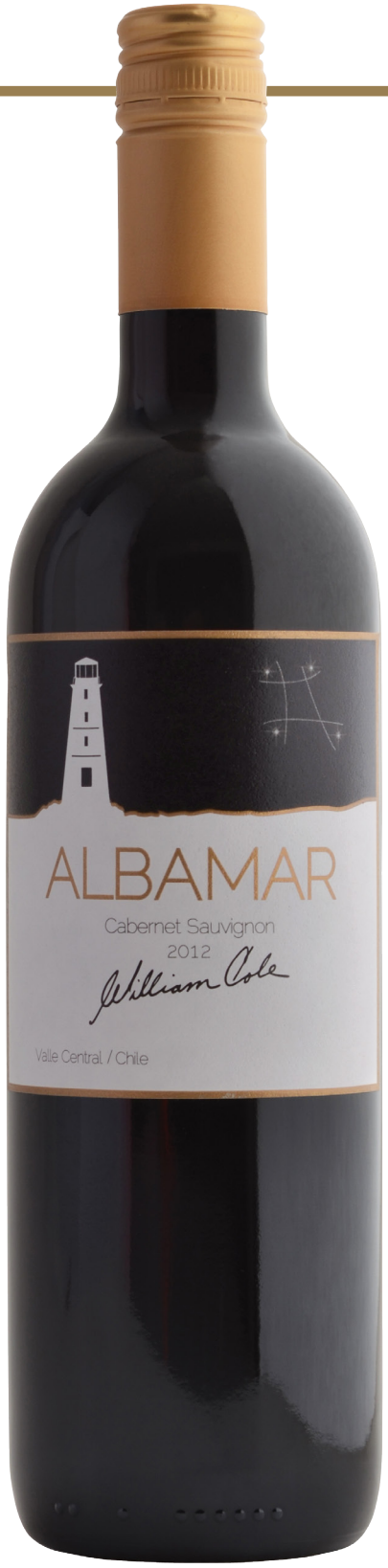
ALBAMAR



CABERNET SAUVIGNON 2012

COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACION COSECHA

D.O.	Valle Central
Fecha	15 de Abril
Rendimiento	12 ton/ha
Tipo de Cosecha	Cosecha manual

VINIFICACION

Despalillado	100%
Período de Fermentación	8 días
Fermentado en	Tanque de Acero Inoxidable
Envejecimiento	No

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso con tintes violeta. En nariz predominan frutos rojos como frambuesas frescas acompañadas de suaves notas a caramelo y cassis. Notas especiadas como clavo de olor y pimiento rojo asado también se hacen presente. En boca, la fruta es atractiva y denota frescor y vivacidad. Los taninos se muestran armónicos y otorgan una persistencia media. Es un vino fácil de tomar. Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, empanadas de carne. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

Alcohol	13.6% (vol. /vol.)
pH	3.48
Acidez Total	5.30 g/L expresado en Acido Tartárico
Azúcar Residual	2.30 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