



ALBAMAR

MERLOT 2012

COMPOSICION

- 100% Merlot

INFORMACION COSECHA

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

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

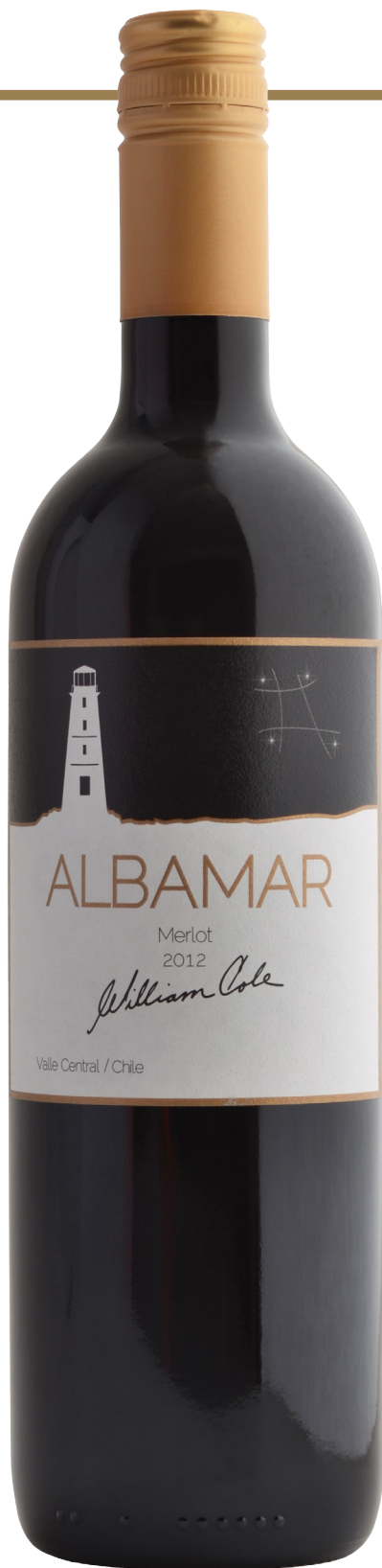
NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí con tintes violetas de profundidad media. Abundan en nariz frutos rojos maduros mezclados con suaves notas a pimienta. En boca una agradable sensación de dulzor hacen de este vino algo muy amable y fácil de beber. Buena acidez, taninos respetuosos y persistencia media.

Ideal para acompañar Bife de res a la cacerola, empanadas de carne y brochetas asadas. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.3% (vol. /vol.)
- pH 3.48
- Acidez Total 5.60 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.40 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