



# ALBAMAR

## CABERNET SAUVIGNON 2013

### COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 100%

### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle Central
- Fecha Segunda quincena de Abril
- Rendimiento 14 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

### NOTA DE CATA

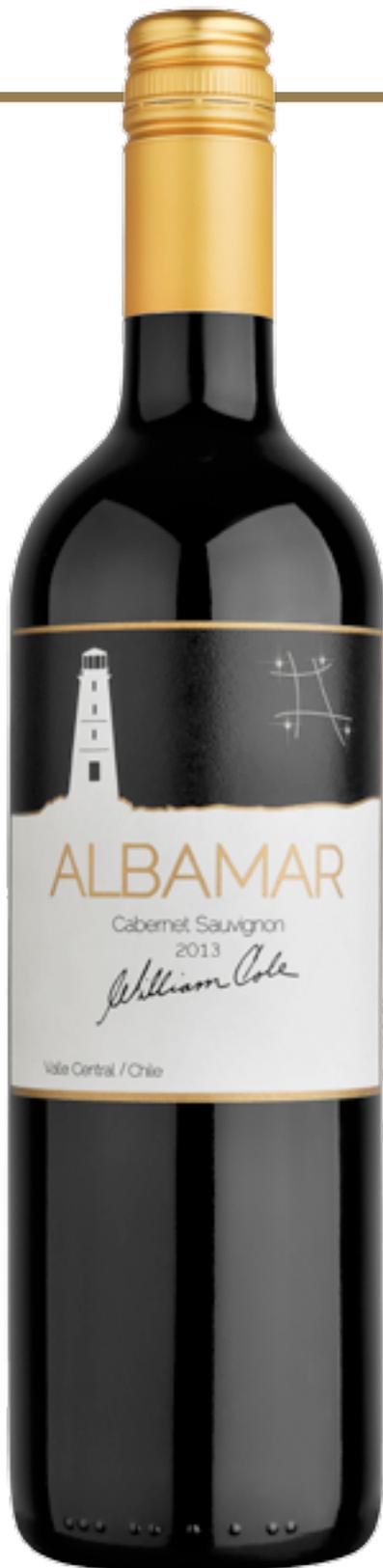
Este Cabernet, de color rojo vistáceo con tintes rubíes, es una mezcla perfecta de fruta roja madura y suaves notas de mentol que lo hacen ser jugoso y refrescante. De taninos amigables y cuerpo medio este vino invita a tomar más de una copa.

Ideal como aperitivo para tomar con amigos en compañía de brochetas de res a la parrilla.

Servir a 16-18°C.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.8% (vol./vol.)
- pH 3.55
- Acidez Total 5.18 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.2 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