



ALBAMAR

CABERNET SAUVIGNON 2014

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 5 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

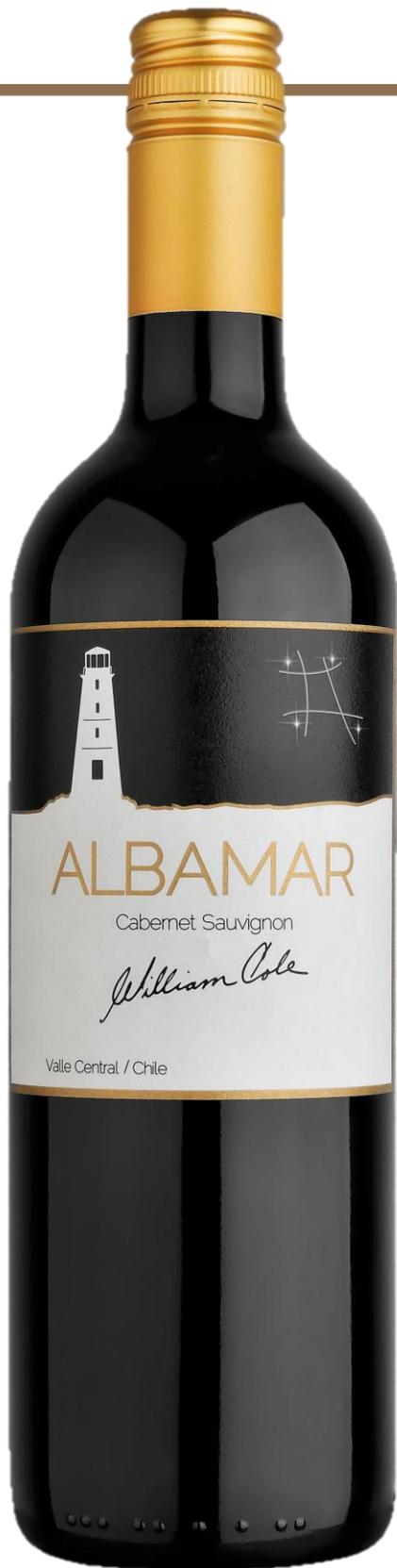
NOTA DE CATA

Vino de color rojo brillante con tintes rubíes, de profundidad media. En nariz destacan las notas a fruta roja madura como cerezas, mentol, levemente especiado y con algunas notas lácticas. Agradable, fácil de tomar con persistencia media, cuerpo ligero y taninos amables. Ideal para acompañar carnes en general, masas calientes como empanadas o de aperitivo con quesos y salames.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.5% (vol./vol.)
- pH 3.55
- Acidez Total 5.25 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.51 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