



CHARDONNAY 2015



COMPOSICIÓN

- Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Primera quincena de Marzo
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Barrica de roble francés nueva.
- Envejecimiento 12 meses en barricas de roble.

NOTA DE CATA

Este gran Chardonnay de color amarillo oro intenso, brillante y traslucido, presenta suaves aromas a damasco deshidratado, un toque leve de flores y miel, perfectamente acompanyado con suaves toques a madera por un paso por barrica de roble francés. En boca es un vino muy fresco, de agradable acidez, untuoso, con gran volumen y persistencia. Largo final. Ideal para acompañar pastas, carnes blancas y quesos blancos maduros.

Temperatura recomendada para servir entre 11-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.3% (vol./vol.)
- pH 3.26
- Acidez Total 6.90 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.38 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