



## PINOT NOIR 2012

### COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

### ORIGEN

La producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está ubicado a 28 Km. del Océano Pacífico.

El microclima fresco que se desarrolla en este valle, permite que la fruta obtenga la madurez óptima conservando su acidez natural e intensidad aromática, lo que genera vinos de alta calidad.

### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 6 días
- Fermentado en Barrica de roble francés
- Envejecimiento 12 meses

### NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo profundo con tintes rubíes, brillante. Destaca el aroma a té negro en hoja, como uno de sus principales descriptores. Esto, sumado a frutos secos y rojos maduros hacen de este vino algo inolvidable.

En boca se siente voluminoso, aparece notas a tierra húmeda como reflejo de su mineralidad, notas que se mezclan a la perfección con la vainilla y mantequilla aportadas por el roble francés.

De acidez jugosa este vino es fresco y femenino, ideal para acompañar Carpaccio de res, Pescados grasos a la parrilla, Ceviche de hongos.

Servir a 14°C, decantar.

### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.4% (vol/vol)
- pH 3.63
- Acidez Total 5.36 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.91 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