



Grand Reserve

CABERNET SAUVIGNON 2012

COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 100%

ORIGEN

Este Cabernet Sauvignon, fiel representante de su variedad viene de la mejor selección de viñedos del Valle de Maipo.

INFORMACION COSECHA

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

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 24 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

En este Cabernet Sauvignon, de color rojo rubí brillante y profundo, destacan notas de fruta negra madura como arándanos y moras, entrelazados con leves toques especiados. En boca es voluminoso con taninos robustos pero sedosos, que junto a su marcada acidez le permite tener un gran potencial de guarda. Equilibrado, donde la fruta con la madera conviven en perfecta armonía. Ideal para acompañar quesos maduros y penetrantes (Gruyere, Camembert), riñones de ternera a la mostaza o carnes de caza, como un rico conejo a la cacerola.

Temperatura recomendada para servir entre 18-20°C. Decantar.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.4% (vol./vol.)
- pH 3.40
- Acidez Total 5.93 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.85 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