



MIRADOR SELECTION



CABERNET SAUVIGNON 2012

COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Colchagua
- ▣ Fecha Segunda quincena de Abril
- ▣ Rendimiento 10 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 10 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 6 meses en barricas roble Francés

NOTA DE CATA

Este cabernet es de color rojo rubí brillante posee notas de fruta roja fresca que se mezclan a la perfección con toques de eucalipto que lo hacen ser fresco y muy agradable. En boca persisten estos aromas y aparecen suaves notas de vainilla y mantequilla como muestra de su paso por roble. Es suave, aterciopelado, con taninos amables y elegantes, pero presentes que llenan la boca. De largo final este cabernet es ideal para acompañar roast beef, costillas de res asadas, quesos maduros y embutidos. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.8 % (vol./vol.)
- ▣ pH 3.40
- ▣ Acidez Total 5.3 g/L expresada en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.1 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