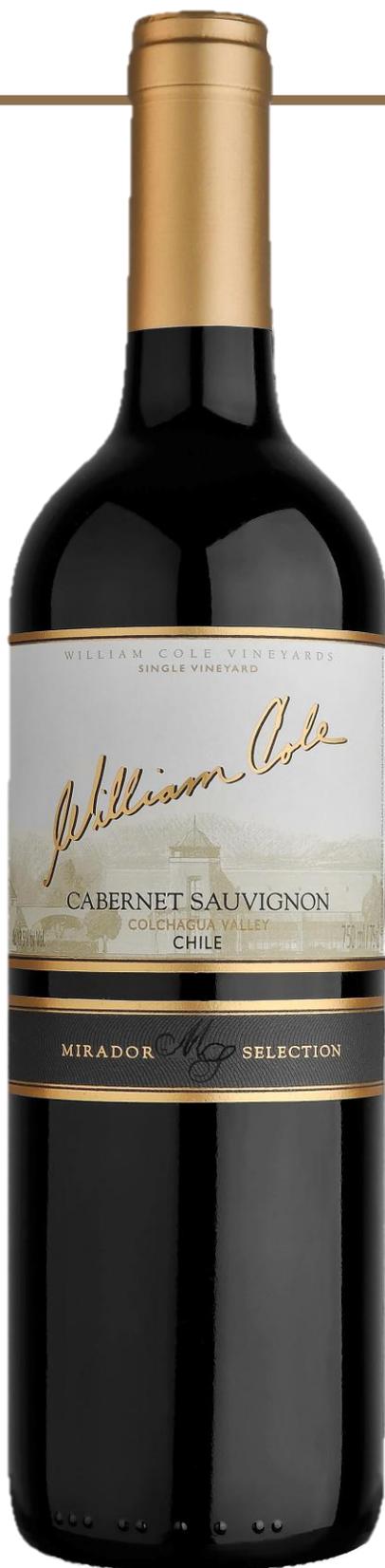




MIRADOR SELECTION



CABERNET SAUVIGNON 2013

COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACION COSECHA

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

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 7 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses barrica francesa

NOTA DE CATA

Vino de color rojo cereza intenso con tintes rubíes, profundo y brillante. En nariz destacan las notas a fruta madura roja como cereza y mora, en perfecta armonía con notas mentoladas que lo hacen ser un vino fresco y fácil de tomar. Suave, con taninos aterciopelados y redondos, con una persistencia media. Ideal para aperitivos acompañados de tablas de quesos semiduros (Edam, Gouda), Jamón serrano, salames o un rico tártaro.

Temperatura recomendada para servir entre 18°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.3% (vol./vol.)
- pH 3.54
- Acidez Total 5.35 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