



MIRADOR SELECTION

CARMENERE 2013

COMPOSICION

- Carmenere 100%

INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento Roble Francés

NOTA DE CATA

Posee un color violeta intenso, brillante y profundo. En nariz posee notas de pimienta blanca y fruta roja madura que combinan a la perfección con las notas de vainilla y ahumado que otorgan su paso por roble francés. En boca, es un vino muy jugoso, de taninos suaves y dulces. Buena acidez y persistencia media a larga.

Ideal para acompañar quesos especiados, estofado de cordero y empanadas.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.5% (vol./vol.)
- pH 3.42
- Acidez Total 5.18 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.98 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

