



MIRADOR SELECTION

SAUVIGNON BLANC 2013

COMPOSICION

- Sauvignon Blanc 100%

ORIGEN

La Producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que esta 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 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 20 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con tintes verdosos, este vino es brillante y traslúcido. En nariz destacan los aromas cítricos como pomelo y lima jugosa que combinan con un toque de brote de tomate. En boca se percibe una balanceada acidez. Además, goza de un toque salino reflejo de su mineralidad. De larga persistencia y amplia cobertura de paladar es ideal para acompañar ceviches, ensaladas verdes con camarones, carpaccio de salmón como aperitivo. Servir a 9-10°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 11.7% (vol./vol.)
- pH 3.22
- Acidez Total 6.43 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.45 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

