



## MIRADOR SELECTION



### CARMENERE 2010

#### COMPOSICION

- Carmeneré 100%

#### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Colchagua
- Fecha Medios de Mayo
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Maceración Pre Fermentativa 5 días
- Período de Fermentación 10 días
- Maceración Post Fermentativa 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6-7 meses de barrica francesa

#### NOTA DE CATA

Posee un color violeta intenso, brillante y profundo. En nariz, notas a cassis, flores como violetas, berries rojos, especias como clavo de olor y ciruelas secas. Notas a roble que se acercan al butterscotch y humo. En boca, es un vino muy jugoso, de taninos suaves y dulces. Buena acidez y persistencia media a larga.

#### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 13.60% (vol. /vol.)
- pH 3.55
- Acidez Total 4.90 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.60 g/L

WILLIAM COLE VINEYARDS

Camino Tapihue Km 4.5, Casablanca Valley, Chile

Tel: 56-32-215-7777 Fax: 56-32-215-6606

E-mail: wcv@williamcolevineyards.cl