



## MIRADOR SELECTION

### MERLOT 2011

#### COMPOSICION

- Merlot 100%

#### INFORMACION COSECHA

- D.O. Valle de Central
- Fecha Primero de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha Manual

#### VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 7-8 días
- Fermentado en Tanques de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

#### NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí de profundidad media. Predominan los frutos rojos, resaltando la frutilla y la ciruela. Destacan aromas como el grafito, nuez moscada y almendras confitadas. En boca se muestra como un vino de profundidad y persistencia media. Franco, de taninos suaves, equilibrados, y fácil de tomar. En boca conserva un agradable frescor. Ideal para acompañar carnes rojas a la cacerola, carnes blancas al curry y rissoto. Temperatura recomendada para servir entre 14-16°C.

#### ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.5% (vol. /vol.)
- pH 3.45
- Acidez Total 5.30 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.30 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