



MIRADOR SELECTION

PINOT NOIR 2012

COMPOSICION

- Pinot Noir 100%

ORIGEN

La Producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca, que está 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 10 de Abril
- Rendimiento 10 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100 %
- Período de Fermentación 6 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento No

NOTA DE CATA

Vino de color rojo pálido, poco profundo, brillante. En nariz destacan frutas rojas maduras como guindas y marrasquinos, ambas en perfecta armonía con los sabores a nuez moscada, tierra húmeda y tabaco que sentimos cuando nos llevamos el vino a la boca.

Poseedor de una buena acidez, este vino es de taninos suaves y persistencia media.

Ideal para acompañar Atún a la parrilla y risotto de Hongos. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14% (vol/vol)
- pH 3.64
- Acidez Total 4.80 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.60 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