



MIRADOR SELECTION

SAUVIGNON BLANC 2012

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 Segunda quincena de Marzo
- Rendimiento 10 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

Vino de color amarillo pálido con tintes verdes. En nariz destacan aromas cítricos como pomelo y mandarina; otros descriptores son brotes de hoja de tomate y azahares. En boca se percibe una balanceada acidez y agradable frescor. Además goza de buena persistencia y amplia cobertura de paladar donde se puede identificar notas minerales.

Ideal para acompañar ceviche de mariscos, sashimi de pescados y queso de cabra.

Temperatura recomendada para servir entre 10-12°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 12.8% (vol. /vol.)
- pH 3.32
- Acidez Total 6.78 g/L expresado en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.60 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