



## MIRADOR SELECTION

### CABERNET SAUVIGNON 2011

#### COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 100%

#### INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Tutuvén
- ▣ Fecha Fines de Abril
- ▣ Rendimiento 10 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

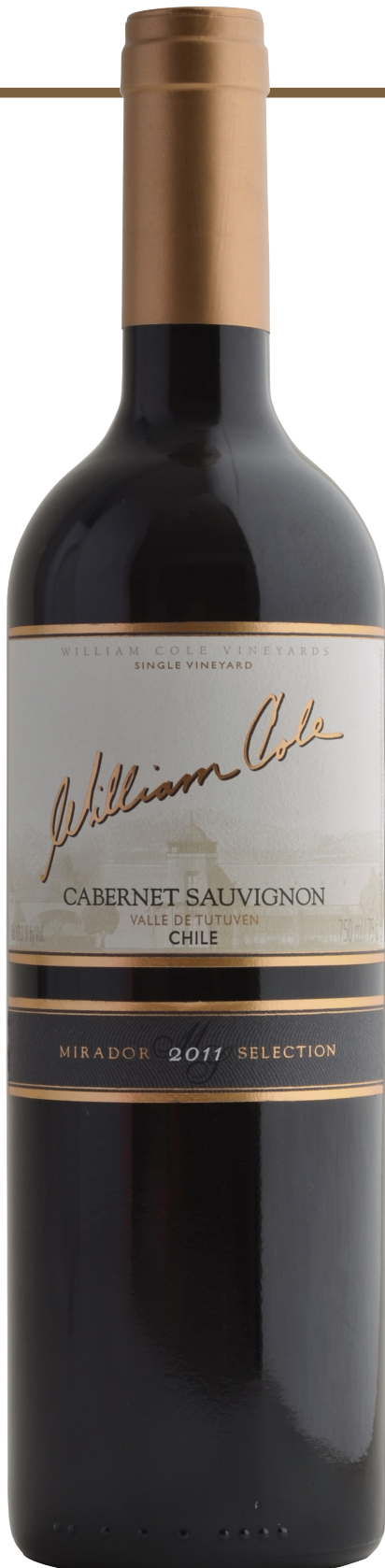
- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 10 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 8 meses de barrica francesa

#### NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso. En él predominan notas especiadas como clavo de olor y pimienta. Café, chocolate amargo, mentol, frutillas maduras y tierra húmeda son otros de los descriptores. En boca, es un vino de persistencia media y taninos potentes, pero amables que lo hacen un buen candidato. Ideal para acompañar chuletas de cordero asadas, lengua de vacuno y asado de tira con puré picante. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

#### ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.7 % (vol. /vol.)
- ▣ pH 3.45
- ▣ Acidez Total 5.90 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 3.0 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