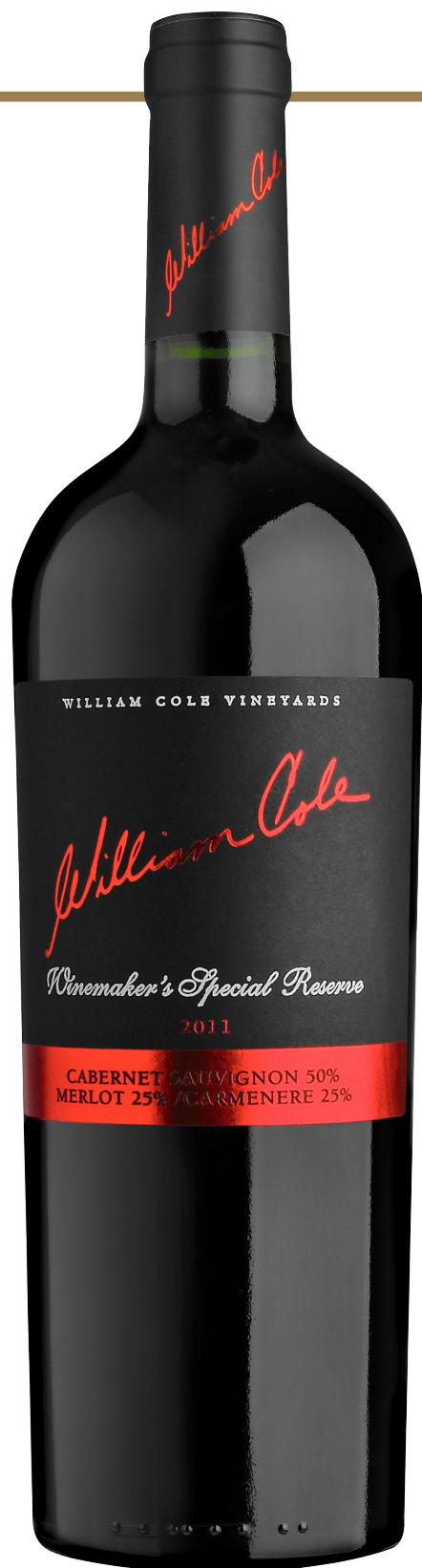


## *Winemaker's Special Reserve*



### CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CARMENERE 2011

#### COMPOSICION

- ▣ Cabernet Sauvignon 50%
- ▣ Merlot 25%
- ▣ Carmenere 25%

#### INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. N/A
- ▣ Fecha Abril
- ▣ Rendimiento 7 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

#### VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 8 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 12 meses en barrica francesa

#### NOTA DE CATA

Este vino es de un color rojo rubí brillante y profundo, de gran intensidad. En nariz presenta una interesante mezcla de frutas rojas maduras con especias y mentol. En boca muestra su gran estructura, cuerpo y persistencia. Su mineralidad está en perfecta armonía con las notas a vainilla que aporta el roble.

Es un vino con una acidez natural que le otorga gran potencial de guarda.

Ideal para acompañar Carne a la parrilla, quesos maduros y guiso de aves de caza. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

#### ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.8% (vol/vol)
- ▣ pH 3.31
- ▣ Acidez Total 5.9 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 2.8 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