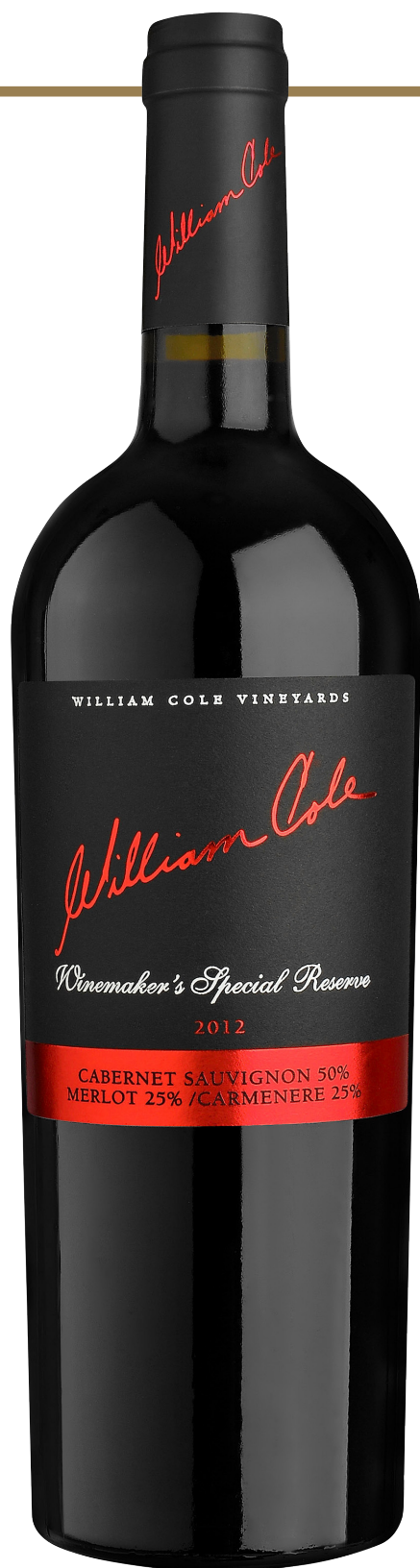


## *Winemaker's Special Reserve*



### CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CARMENERE 2012

#### COMPOSICION

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

#### INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. N/A
- ▣ Fecha CS: fines de Abril; MT: mediados de Marzo; CR: mediados de mayo
- ▣ 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

De color rojo rubí brillante con tintes violetas, es un vino profundo de gran intensidad. Sus aromas son una perfecta combinación de frutas y especias aportadas por las diferentes cepas que componen este vino y toques de vainilla y coco aportados por el envejecimiento en roble francés. Destacan frutas negras como arándanos y moras que aportan dulzor en nariz, dulzor que se contrarresta con las suaves notas a mentol que encontramos al airear este vino. De estructura potente pero elegante, este blend tiene una acidez natural que lo hace tener un gran potencial de guarda. Persistente, de final largo y elegantes taninos este vino es único en su especie.

Ideal para acompañar aves de caza a la cacerola, carnes rojas a la parrilla, pimentones asados, risotto de hongos. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C, decantar.

#### 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