



MIRADOR SELECTION

MERLOT 2013

COMPOSICIÓN

- Merlot 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O. Valle Central
- Fecha Primera quincena de Abril
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 10 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento Roble francés

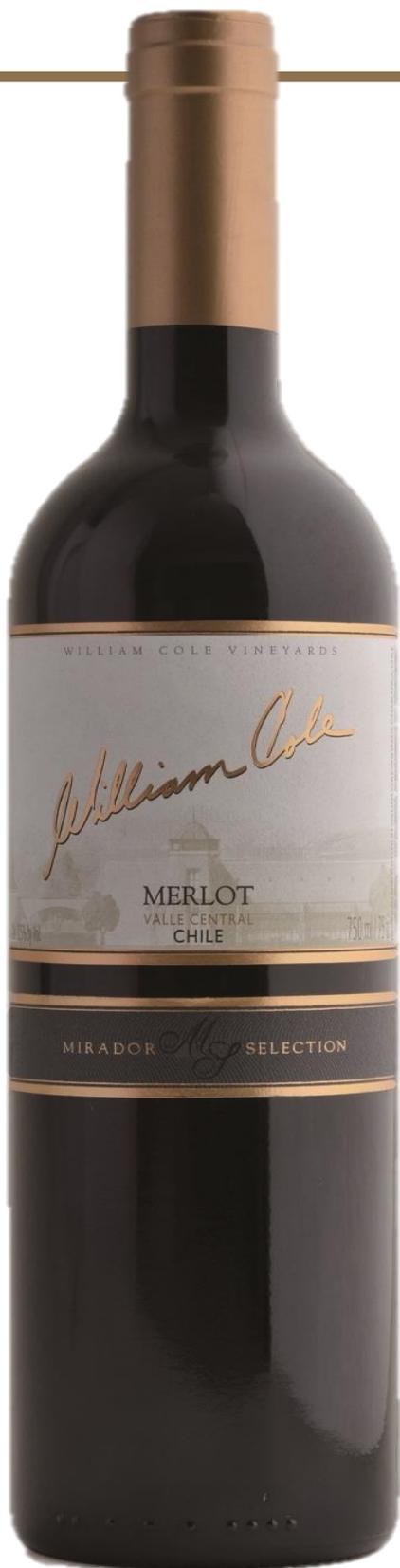
NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí intenso, brillante y profundo. En nariz destacan las notas a especies y fruta negra madura. En boca es jugoso, de taninos suaves y amables con persistencia media. Ideal para acompañar carnes rojas a la cacerola, carnes blancas y rissotos.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 13.9% (vol./vol.)
- pH 3.53
- Acidez Total 5.20 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 2.30 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