



SAUVIGNON BLANC 2014

COMPOSICIÓN

- Sauvignon Blanc 100%

ORÍGEN

La producción de estas uvas se sitúa en el Valle de Casablanca que está 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.

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O. Valle de Casablanca
- Fecha Segunda quincena de Marzo
- Rendimiento 6 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 20 días
- Fermentado en Barrica de roble francés
- Envejecimiento 4 meses en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Su color amarillo pajizo con tintes verdosos, casi traslucido, denota el cuidado y delicadeza puestos en su proceso. Fruta cítrica como pomelo, entremezclado con ají verde, son la primera expresión de este Sauvignon Blanc del valle de Casablanca. Notas leves a vainilla reflejan su paso por barrica de roble francés, las cuales le ha otorgado también un gran volumen. De persistencia alta, fresco con acidez jugosa y mineral lo hace el ideal para acompañar comidas como Carpaccio de Salmón, Sushi, Sashimi. Temperatura recomendada para servir entre 12-14 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 12.0% (vol./vol.)
- pH 3.29
- Acidez Total 6.20 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.70 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