



## PINOT NOIR 2015

### COMPOSICIÓN

- Pinot Noir 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 Primera quincena de Abril
- Rendimiento 8 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

### VINIFICACIÓN

- Despalillado 100%
- Periodo de Fermentación 6 días
- Fermentado en Barrica de roblé francés
- Envejecimiento 12 meses

### NOTA DE CATA

Es un vino de color rojo con tintes rubíes, brillante. En nariz destaca la fruta roja como cassis, té negro, nuez y algo de toffe otorgado por su paso por barrica de roble francés.

En boca es fresco, jugoso de rica acidez y muy buen volumen. Destaca la fruta con algunos toques de yogurt. Taninos suaves y redondos, persistente.

Es ideal para acompañar pescados grasos a la parrilla, empanadas de mariscos o como aperitivo con quesos.

Servir a 13°C, decantar.

### ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol 14.0% (vol./vol.)
- pH 3.7
- Acidez Total 5.32 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 3.78 g/L



Casablanca Valley

Bill

Pinot Noir

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