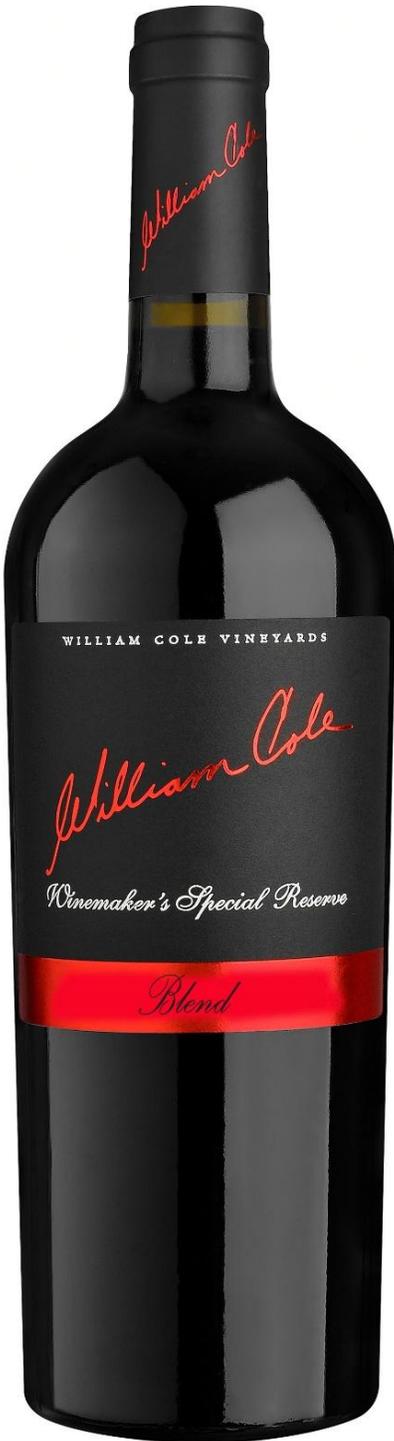


Winemaker's Special Reserve

CABERNET SAUVIGNON/CARMENERE/CARIGNAN/MERLOT 2013



COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 50%
- Carmenere 25%
- Carignan 15%
- Merlot 10%

INFORMACION COSECHA

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> D.O. | S/V |
| <input type="checkbox"/> Fecha | CS: Primera quincena de Abril
CR: Primera quincena de Mayo
CA: Primera quincena de Marzo
MT: Segunda quincena de Marzo |
| <input type="checkbox"/> Rendimiento | 8 ton/ha |
| <input type="checkbox"/> Tipo de Cosecha | Cosecha manual |

VINIFICACION

- | | |
|--|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Despalillado | 100% |
| <input type="checkbox"/> Periodo de Fermentación | 5 días |
| <input type="checkbox"/> Fermentado en | Tanque de Acero Inoxidable |
| <input type="checkbox"/> Envejecimiento francés | 12 meses en barrica de roble |

NOTA DE CATA

Este especial Blend de nuestros enólogos, es un vino de color rojo cereza con tintes rubies, brillante y profundo. Dentro de sus aromas destacan notas a cereza madura, mentol, chocolate amargo, nuez moscada, vainilla y mantequilla aportados por el envejecimiento del roble. En boca es jugoso, persistente y voluminoso, con taninos redondos y elegantes. Buen potencial de guarda debido a su acidez.

Ideal para acompañar carne de res asada, plateada al horno, paella y estofado de cordero.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C, decantar.

ANÁLISIS QUÍMICO

- | | |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Alcohol | 14.2% (vol./vol.) |
| <input type="checkbox"/> pH | 3.45 |
| <input type="checkbox"/> Acidez Total | 5.55 g/L expresada en Acido Tartárico |
| <input type="checkbox"/> Azúcar Residual | 1.21g/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