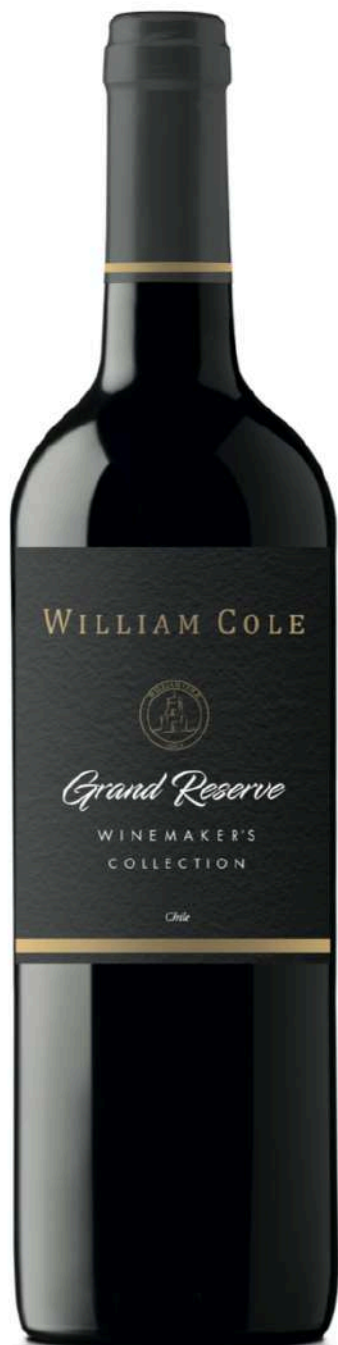




WILLIAM COLE

Grand Reserve

WINEMAKER'S COLLECTION
2021



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 47.8%

Carmenere 40.5%

Syrah 11.7%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Cabernet Sauvignon : Maipo - Chile
Carmenere: Colchagua - Chile
Syrah: Casablanca - Chile
 - Fecha: Cabernet Sauvignon: 2da quincena de marzo
Carmenere: 2da quincena de abril
Syrah: 2da quincena de marzo
 - Rendimiento: 8 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 8 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 12 meses barrica de roble
-

NOTA DE CATA

Brillante y profundo color rojo intenso con tintes morados. De muy nariz muy compleja, destacando notas como fruta negra, especias y vainilla. En boca es fresco, persistente y voluminoso, con taninos aterciopelados. Buen potencial de guarda. Ideal para acompañar carne de res asada, estofado de cordero y quesos carne de res asada, estofado de cordero y quesos.

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

ANÁLISIS QUÍMICO

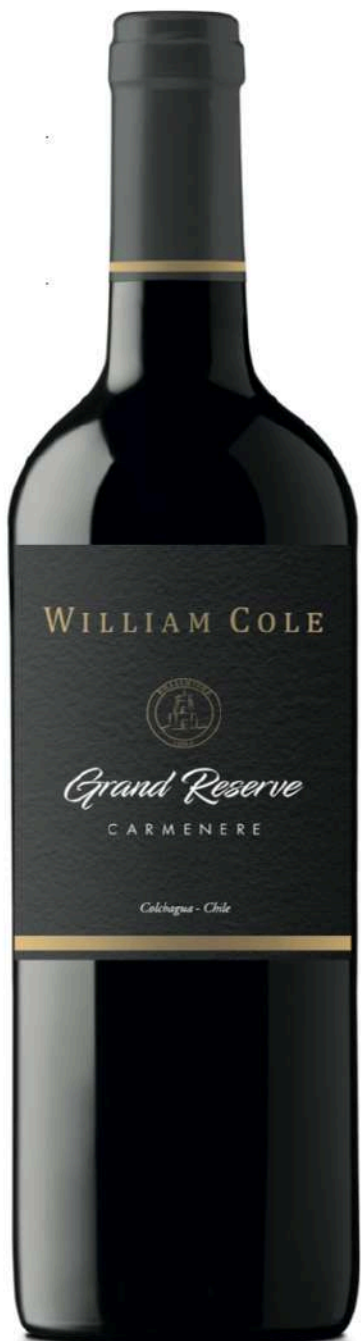
- Alcohol: 13.7 % vol. / vol.
- pH: 3.51
- Acidez total: 5.7 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.4 g/L



WILLIAM COLE

Grand Reserve

CARMENERE
2021



COMPOSICIÓN

Carmeneré 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Colchagua - Chile
 - Fecha: Segundo quincena de abril
 - Rendimiento: 10 tons / hectare
 - Tipo cosecha: cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 10 días
 - Fermentado en: tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 12 meses en barrica de roble francés
-

NOTA DE CATA

Vino de color rojo intenso con tintes violeta. Presenta en nariz notas a fruta roja madura, vainilla, mezclado con suaves notas especiadas y algo mentoladas. En boca es fresco, de acidez agradable con taninos sedosos y amables, que llenan por completo el paladar. Destacan notas a mora, vainilla y especias. Ideal para acompañar carnes rojas, pastel de choclo, quesos maduros. Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.1 % vol. / vol.
- pH: 3.52
- Acidez total: 5.2 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.1 g/L



WILLIAM COLE

Grand Reserve

PINOT NOIR
2021



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Primera quincena de abril
 - Rendimiento: 10 tons / hectare
 - Tipo de cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 5 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble francés
-

NOTA DE CATA

Este Pinot Noir de color rojo burdeo translucido y brillante presenta en nariz notas a fruta roja, té negro entremezclado con suaves notas a vainilla. De buen volumen, en boca es fresco con taninos suaves y redondos. Ideal para acompañar risottos, chupe de centolla o charcutería. Temperatura recomendada para servir entre 12-14° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.9 % vol/vol
- pH: 3.64
- Total acidity: 6.10g/L (Ácido tartárico)
- Residual sugar: 1.8 g/L



WILLIAM COLE

Grand Reserve

PINOT NOIR
2022



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Primera quincena de abril
 - Rendimiento: 10 ton / ha
 - Tipo de cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 5 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble francés
-

NOTA DE CATA

Este Pinot Noir de color rojo con bordes violáceos, translucido y brillante presenta en nariz notas a fruta roja, cherry, té negro, entremezclado con suaves notas a vainilla. De buen volumen, en boca es fresco con taninos suaves y redondos. Ideal para acompañar risottos, chupe de centolla o charcutería.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.8 % vol/vol
- pH: 3.7
- Total acidity: 5.1 g/L (Ácido tartárico)
- Residual sugar: 3.2 g/L



WILLIAM COLE

Grand Reserve

CHARDONNAY
2022



COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 10 tons / hectare
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 15 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 3 meses
-

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo pajizo con ribetes plata, brillante y traslúcido. En nariz destacan aromas a frutas blancas como piña y plátano, con suaves notas a frutos secos, nuez y un delicado toque láctico. De alta persistencia y gran cuerpo, es fresco y refrescante. En boca resalta su agradable acidez con notas sutiles a vainilla. Ideal para acompañar pescados grasos y preparaciones con crema. Temperatura recomendada para servir es de 12° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.6 % vol. / vol.
- pH: 3.48
- Acidez total: 6.8 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 1.5 g/L