



WILLIAM COLE

Bill  
PINOT NOIR  
2019



### COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

---

### INFORMACIÓN COSECHA

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

### VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
  - Periodo de fermentación: 5 días
  - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
  - Envejecimiento: 10 meses barrica de roble francés
- 

### NOTA DE CATA

Este Pinot Noir de color rojo con leves tintes teja, presenta en nariz notas a fruta roja silvestre, algo de té negro y vainilla. Persistencia y cuerpo medio, en boca es fresco con taninos delicados y redondos destacando notas complejas de frutos rojos maduros, higos y suave tostado. Ideal para acompañar pescados grasos, risottos o charcutería.

Servir a 13°C, decantar.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

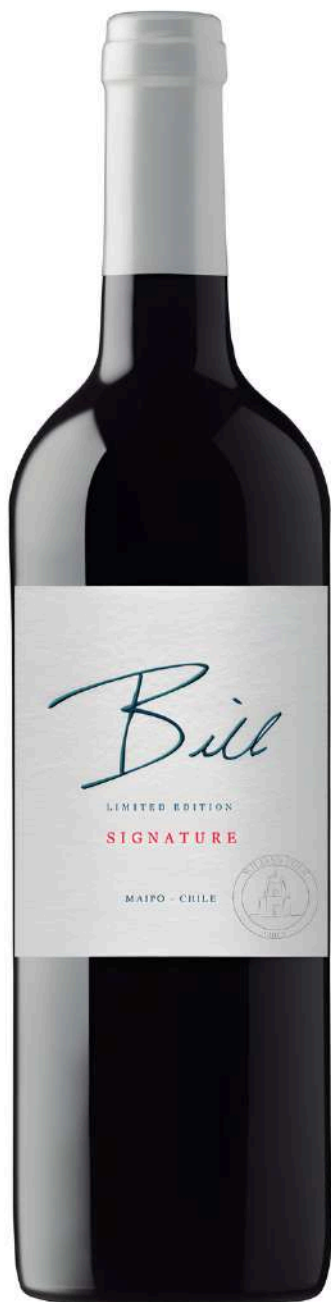
- Alcohol: 14.5 % vol. / vol.
- pH: 3.34
- Acidez total: 6.5 g/L expresado en Ácido Tartárico
- Azúcar residual: 3.3 g/L



WILLIAM COLE

Bill

SIGNATURE BLEND  
2021



### COMPOSICIÓN

- Syrah 9%
- Malbec 52%
- Cabernet Sauvignon 26%
- Petit Syrah 13%

---

### INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Maipo - Chile
- Fecha: Primera quincena de abril
- Rendimiento: 8 tons / ha.
- Tipo cosecha: Cosecha manual

---

### VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 5 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 26 meses en barrica de roble francés.

---

### NOTA DE CATA

Ensamblaje de color rojo oscuro intenso, brillante y profundo. De muy compleja nariz; destacando notas como fruta negra, especias, mentolado y vainilla. En boca es fresco, persistente y voluminoso, con taninos presentes y sedosos. Muy buen potencial de guarda. Ideal para acompañar carne de caza, cordero y quesos fuertes.

Temperatura recomendada para beber a 16-18°C, usar decantador.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

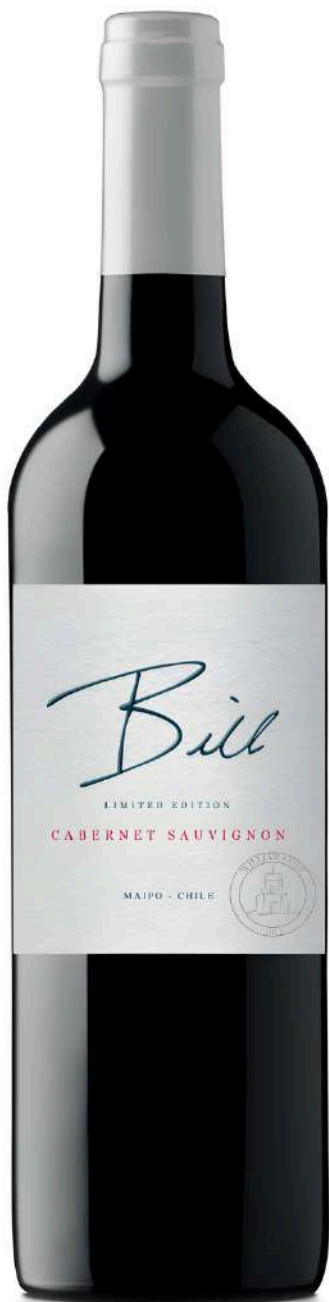
- Alcohol: 14.6% vol. / vol.
  - pH: 3.46
  - Acidez total: 6.30 g/L expresado en Ácido Tartárico
  - Azúcar residual: 3.70 g/L
-



WILLIAM COLE

Bill

CABERNET SAUVIGNON  
2020



### COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

---

### INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Maipo - Chile
  - Fecha: Segunda quincena de marzo
  - Rendimiento: 6 tons / ha.
  - Tipo cosecha: Cosecha manual
- 

### VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
  - Maceración pre-fermentativa: 5 días en frío
  - Periodo de fermentación: 10 días
  - Maceración post fermentativa: 10 días
  - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
  - Envejecimiento: 24 meses en barricas de roble francés
- 

### NOTA DE CATA

De intenso y profundo color rojo rubí con tintes morados. En nariz presenta fruta negra madura, casis, entremezclado con suaves notas a vainilla y especiado. En boca es persistente con taninos suaves pero presentes, con agradable acidez. Temperatura de servicio 16 – 18 °C. Ideal para acompañar carnes de caza y quesos maduros.

Potencial de guarda de 4 a 6 años.

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.2 % vol. / vol.
- pH: 3.35
- Acidez total: 5.80 g/L expresado en Ácido Tartárico
- Azucar residual: 1.0 g/L