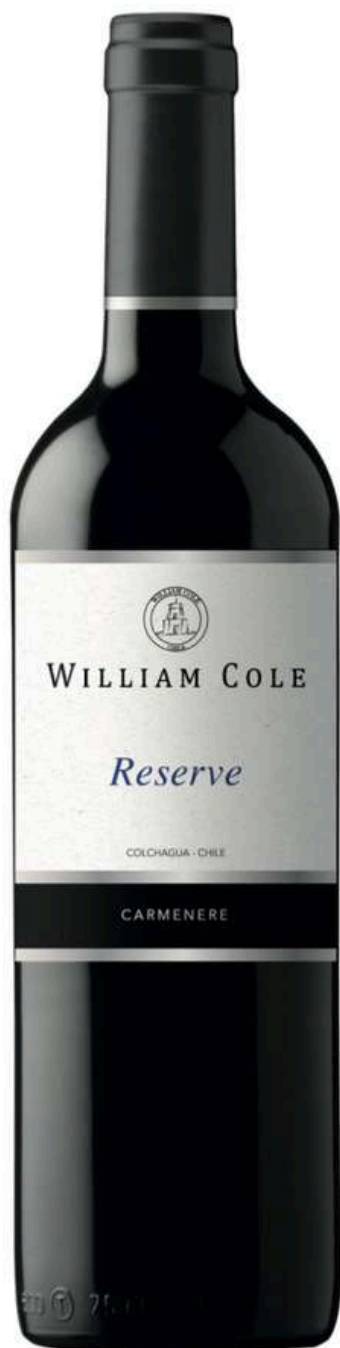




WILLIAM COLE

Reserve

CARMENERE
2021



COMPOSICIÓN

Carmener 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Colchagua - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de abril
 - Rendimiento: 12 tons / hectare
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 10 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 3 a 6 meses
-

NOTA DE CATA

De profundo e intenso color rojo violeta, este Carmener presenta en nariz aromas a fruta roja madura, mora, casis y sutiles notas a vainilla. En boca es especiado con taninos suaves y dulces. Balanceada acidez y persistencia media a larga.

Ideal para acompañar pastas, estofado de cordero y empanadas.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.3% vol. / vol.
- pH: 3.73
- Acidez total: 5.8 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.5 g/L



WILLIAM COLE

Reserve

CHARDONNAY

2023



COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 12 tons / hectare
 - Tipo cosecha: Cosecha mecánica
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 12 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: No
-

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo dorado, brillante y traslúcido. En nariz destacan aromas a frutos blancos, damasco y leves notas florales. De persistencia y cuerpo medio, fresco y refrescante. En boca es untuoso y de agradable acidez. Ideal para acompañar pescados a la plancha, mariscos gratinados o quesos suaves. Temperatura recomendada para servir a 12º C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14.4 % vol. / vol.
- pH: 3.46
- Acidez total: 7.05 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.55 g/L



WILLIAM COLE

Reserve

PINOT NOIR
2022



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
- Fecha: Primera quincena de abril
- Rendimiento: 14 tons / hectare
- Tipo cosecha: Cosecha mecánica

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 8 días
- Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: 3 meses

NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí con tintes violáceos, translucido y brillante. Presenta en nariz notas a fruta roja, casis, té negro y especias. De persistencia y cuerpo medio, en boca es fresco con taninos suaves destacando notas a frambuesas, casis y vainilla. Ideal como aperitivo con quesos livianos, para acompañar carnes blancas o pescados al horno. Temperatura recomendada para servir entre 12-14°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

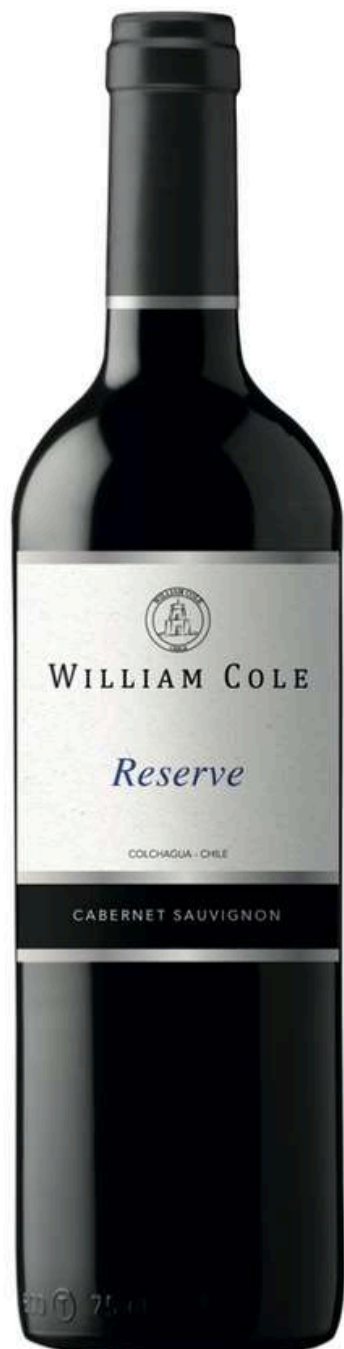
- Alcohol: 12.5 % vol. / vol.
- pH: 3.66
- Acidez total: 5.2 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 3.5 g/L



WILLIAM COLE

Reserve

CABERNET SAUVIGNON
2021



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Colchagua - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 12 tons / hectare
 - Tipo cosecha: cosecha mecánica
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 10 días
 - Fermentado en: tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: 6 meses madera
-

NOTA DE CATA

De profundo color rojo rubí con bordes violáceos, destacan en nariz notas a fruta roja como cereza y ciruela. En boca aparecen suaves notas a frutillas, entremezclado con vainilla. De cuerpo medio y taninos sedosos, es fresco, con gran estructura y persistencia media. Ideal para acompañar pastas o carnes a las brasas.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.6% vol. / vol.
- pH: 3.60
- Acidez total: 5.0 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 4.6 g/L



WILLIAM COLE

Reserve

PINOT NOIR ROSÉ
2023



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
- Fecha: Segunda quincena de marzo
- Rendimiento: 12 tons / hectare
- Tipo cosecha: cosecha manual

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
- Periodo de fermentación: 15 días
- Fermentado en: tanque de acero inoxidable
- Envejecimiento: No

NOTA DE CATA

De suave y elegante color rosa pálido con ribetes damasco, translucido y brillante. En nariz destacan aromas a frutillas, frambuesa, con leves notas cítricas. De persistencia y cuerpo medio, en boca es redondo, fresco y equilibrado. Levemente mineral. Ideal como aperitivo con quesos livianos o charcutería.

Temperatura recomendada para servir entre 10-12° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

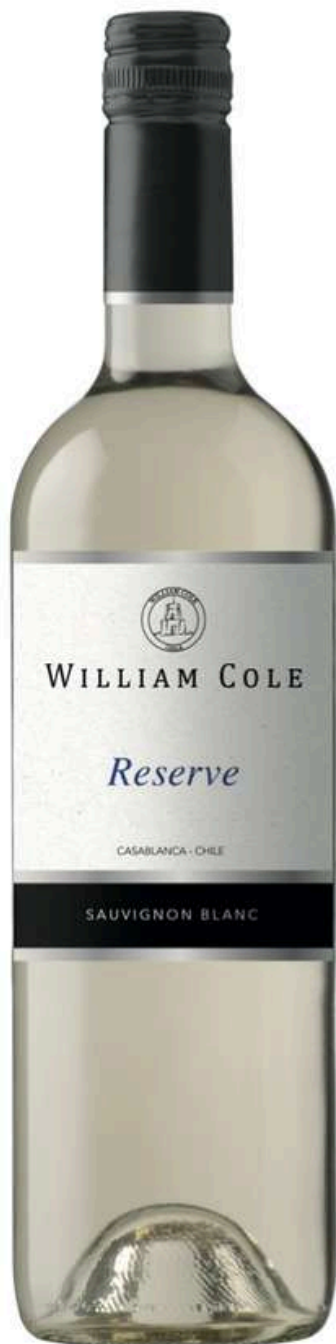
- Alcohol: 12.5% vol. / vol.
- pH: 3.24
- Acidez total: 6.11 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.9 g/L



WILLIAM COLE

Reserve

SAUVIGNON BLANC
2023



COMPOSICIÓN

Sauvignon Blanc 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de Marzo
 - Rendimiento: 12 tons / hectare
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Periodo de fermentación: 15 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: No
-

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso pálido con ribetes plateados. En nariz destaca su perfil cítrico, con lima y pomelo, entremezclado con notas a brote tomate y aji. De persistencia y cuerpo medio, es fresco y jugoso, con suaves notas minerales. Ideal para acompañar pescados y mariscos.

Temperatura recomendada para servir 10-12 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.3% vol. / vol.
- pH: 3.27
- Acidez total: 5.6 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.4 g/L