

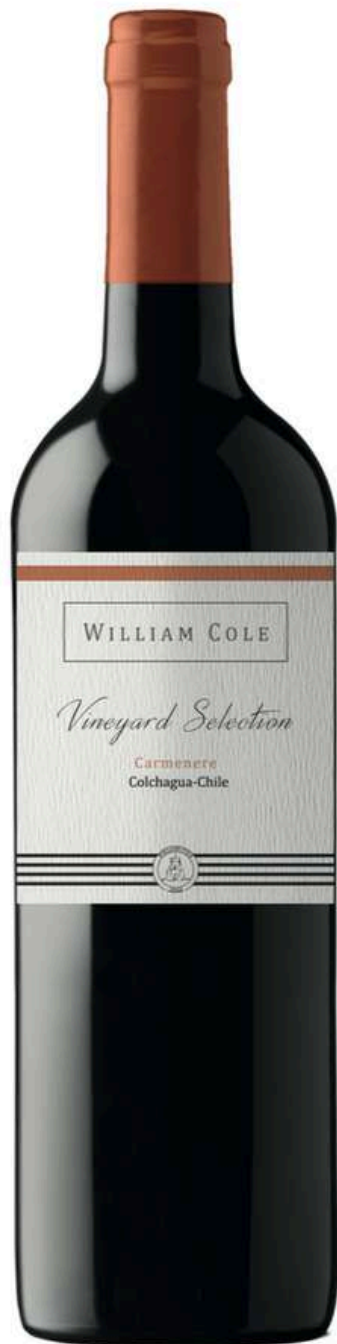


WILLIAM COLE

Vineyard Selection

CARMENERE

2023



COMPOSICIÓN

Carmenerre 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Valle Central - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de abril
 - Rendimiento: 14 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100%
 - Período de fermentación: 10 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: No
-

NOTA DE CATA

Este carmenere de color rojo lila intenso con ribetes morados, presenta en nariz notas a fruta roja madura, cherry. De persistencia y cuerpo medio es agradable, con taninos dulces y suaves. En boca es especiado.

Ideal para acompañar pastas, risottos y carne a la cacerola.

ANÁLISIS QUÍMICO

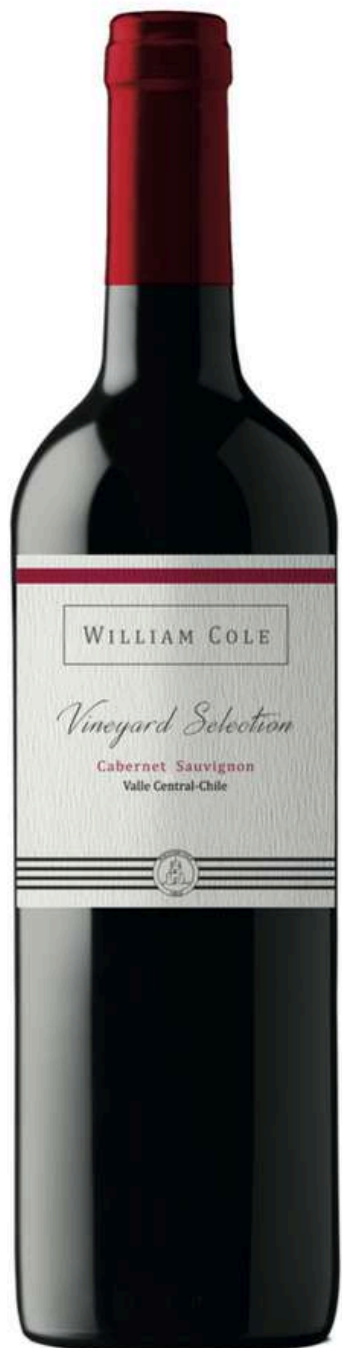
- Alcohol: 14.1% (vol. / vol.)
- pH: 3.72
- Acidez total: 4.6 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.3 g/L



WILLIAM COLE

Vineyard Selection

CABERNET SAUVIGNON
2023



COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Valle Central - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 14 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha mecánica
-

VINIFICACIÓN

- Despalillado: 100 %
 - Período de fermentación: 8 días
 - Fermentado en: Tanque de acero inoxidable
 - Envejecimiento: No
-

NOTA DE CATA

Vino de color rojo con ribetes morados. En nariz predomina la fruta roja como frutilla. De persistencia media, presenta taninos dulces y sedosos. En boca es especiado.

Ideal para acompañarlo con pastas, estofados o con quesos como aperitivo.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.8% (vol. / vol.)
- pH: 3.68
- Acidez total: 5.4 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 2.7 g/L



WILLIAM COLE

Vineyard Selection

CHARDONNAY
2023



COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 12 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

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

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo dorado pálido con ribetes dorados. En nariz predominan aromas a fruta fresca como durazno, con suaves notas florales. De persistencia media, cuerpo ligero, fresco y refrescante. En boca la acidez en jugosa, con notas minerales y frutales. Ideal para acompañarlo con pastas, carnes blancas o simplemente de aperitivo. Temperatura recomendada para servir a 12°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13.3 % vol. / vol.
- pH: 3.75
- Acidez total: 5.5 g/L (Ácido tartárico)
- Azúcar residual: 1.4 g/L

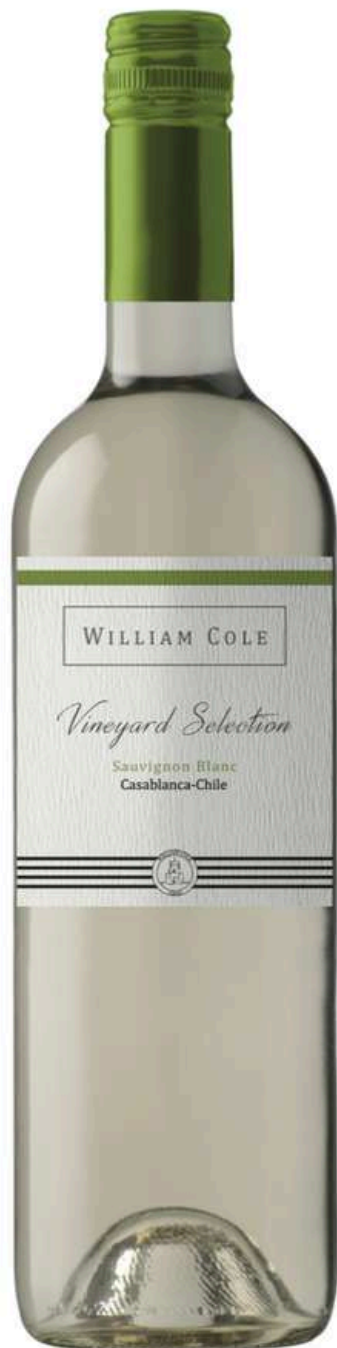


WILLIAM COLE

Vineyard Selection

SAUVIGNON BLANC

2023



COMPOSICIÓN

Sauvignon Blanc 100%

INFORMACIÓN COSECHA

- D.O: Casablanca - Chile
 - Fecha: Segunda quincena de marzo
 - Rendimiento: 14 ton / ha
 - Tipo cosecha: Cosecha manual
-

VINIFICACIÓN

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

NOTA DE CATA

De brillante color amarillo pajizo con ribetes plateados, intensa nariz con aromas cítricos como lima. En boca se aprecian frescas notas a durazno blanquillo entremezclado con notas salinas. Cuerpo ligero y persistencia media. De fresca acidez, ideal para acompañar pescados y mariscos. Temperatura recomendada para servir entre 10-12° C.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 12.3 % vol. / vol.
- pH: 3.58
- Acidez total: 6.4 g/L (Ácido tartárico)
- Azucar residual: 1.8 g/L