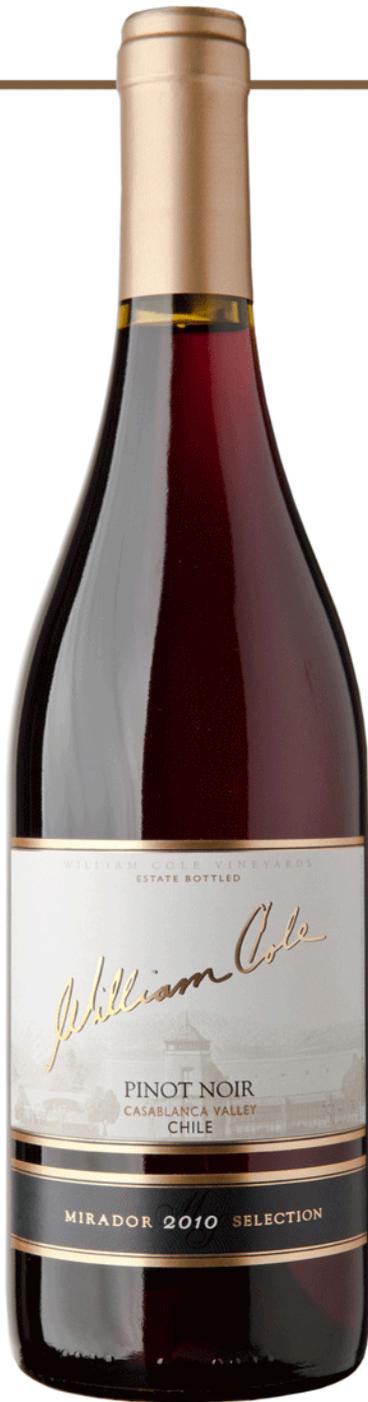




MIRADOR SELECTION



PINOT NOIR 2010

COMPOSICION

- ▣ Pinot Noir 100%

ORIGEN

Las uvas son producidas en el Valle de Casablanca situado a 45 Km del Océano Pacífico.

El microclima fresco permite que la fruta obtenga madurez óptima y conserve la acidez natural importante en la producción de los vinos de alta calidad.

INFORMACION COSECHA

- ▣ D.O. Valle de Casablanca
- ▣ Fecha 18 de Abril
- ▣ Rendimiento 10 ton/ha
- ▣ Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- ▣ Despalillado 100 %
- ▣ Período de Fermentación 7 días
- ▣ Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- ▣ Envejecimiento 4 meses en barrica francesa

NOTA DE CATA

Pinot Noir de color rojo cereza suave y brillante, el cual entrega una gama de aromas a frutos rojos tales como: cerezas, frambuesas, frutillas y leve toque a ruibarbo.

De cuerpo ligero y acidez balanceada, lo hacen ser un vino fresco, frutoso y listo para tomar.

ANALISIS QUIMICO

- ▣ Alcohol 13.8% (vol/vol)
- ▣ pH 3.53
- ▣ Acidez Total 5.40 g/L expresado en Acido Tartárico
- ▣ Azúcar Residual 4.30 g/L

WILLIAM COLE VINEYARDS
Camino Tapihue Km 4.5, Valle de Casablanca, Chile
Tel: 56-32-215-7777 Fax: 56-32-215-6606
www.williamcolevineyards.cl

*Risoto de funghi chileno com camarão.
Jantar em Salvador (BA) no Restaurante Ercolano Bahia Marina, 20/10/2011.*