



of Paine

BLEND RESERVA 2014



COMPOSICION

- Cabernet Sauvignon 60%
- Carmenere 30%
- Carignan 10%

INFORMACION COSECHA

- D.O. S/V
- Rendimiento 12 ton/ha
- Tipo de Cosecha Cosecha manual

VINIFICACION

- Despalillado 100%
- Período de Fermentación 5 días
- Fermentado en Tanque de Acero Inoxidable
- Envejecimiento 6 meses barrica de roble francés

NOTA DE CATA

Vino de color rojo cereza intenso con tintes rubíes, profundo y brillante. En nariz presenta aromas a cereza madura, mentol, chocolate amargo y especias como canela, nuez moscada. En boca es especiado con leves toques de vainilla y mantequilla. De rica acidez y taninos redondos y elegantes hacen de este vino un buen exponente para la guarda. Ideal para acompañar carne de res asada, plateada al horno, paella o estofado de cordero.

Temperatura recomendada para servir entre 16-18°C.

ANALISIS QUIMICO

- Alcohol 14.2% (vol./vol.)
- pH 3.38
- Acidez Total 5.55 g/L expresada en Acido Tartárico
- Azúcar Residual 1.75 g/L

WILLIAM COLE VINEYARDS

Fundo El Rosal s/n, Casilla 76, Valle de Casablanca, Chile
Tel: 56-32-215-7777 Fax: 56-32-215-6606 wcv@wcv.cl -
www.williamcolevineyards.cl