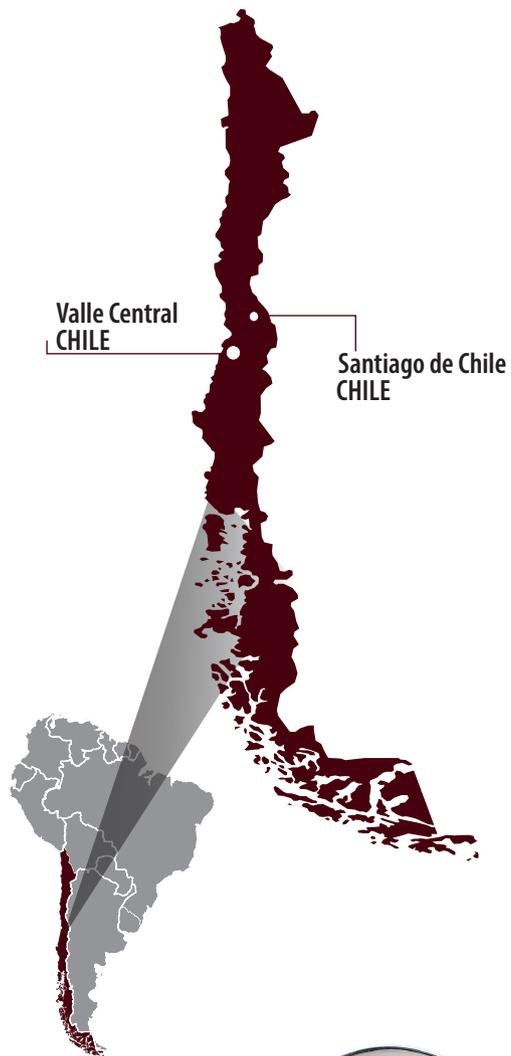
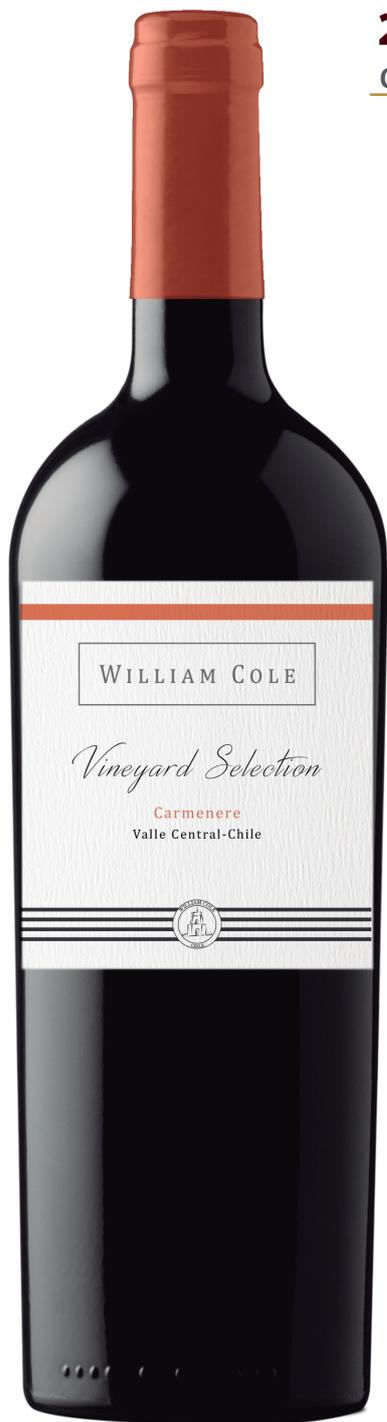


WILLIAM COLE VINEYARD SELECTION 2018

Carménère



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

William Cole Vineyards fue fundada en 1999 en la zona de Tapihue, en el corazón del Valle de Casablanca. La bodega ubicada a un costado del campo cuenta con tecnología de punta, con capacidad de 2,5 millones de litros en estanques de acero inoxidable. Además, la bodega cuenta con una sala de barricas semi-subterránea con una capacidad para 1.500 barricas y una línea de embotellado de 2.400 botellas hora.

Los viñedos gozan de un agradable clima fresco gracias a las brisas costeras que otorga su corta distancia con el océano pacífico (40 km línea recta). Junto con sus tierras de origen aluvial y de buena permeabilidad se logra el perfecto Terroir para el Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pinot Noir.

Las 130 hectáreas constan de un sistema de riego por goteo y un sistema de control de heladas por aspersión de agua.

El viñedo se seleccionó otros reconocidos valles como Maipo, Colchagua, Cachapoal y Leyda.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí con tintes violetas, presenta aromas a frutos negros en perfecta armonía con especias como pimienta negra molida, contiene una acidez que contrasta muy bien la sensación de dulzor de su tanino. Maridaje ideal con Quesos especiados y Estofado de Cordero y Empanada.



Vinícola / Enólogo:

William Cole
Ximena Klein



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Carménère



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Despalillado 100%. Fermentación en tanque de acero inoxidable por 8 días.