

RESERVE WILLIAM COLE 2022

Chardonnay



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 selecciono otros reconocidos valles como Maipo, Colchagua, Cachapoal y Leyda.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado con tintes verdes, con aromas tropicales, destacando la manzana madura y un leve toque a papaya. Al paladar destaca su frescura combinada con una acidez balanceada de fina cremosidad dando un elegante y persistente final, fácil de tomar.

Maridaje ideal con pescados grillados y ahumados, carnes blancas, pastas y platos vegetarianos.



Vinícola / Enólogo:

William Cole
Ximena Klein



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Despalillado 100 %, fermentación en tanque de acero inoxidable por 20 días, guarda de 4 meses en barrica francesa de segundo o tercer uso.