

WILLIAM COLE VINEYARD SELECTION 2021

Chardonnay



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



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

Vino color amarillo pajizo con tintes verdosos y brillantes. Predominan la flores blancas, frutas confitadas y algo de mandarina. De persistencia media, cuerpo ligero, fresco y refrescante. La acidez es jugosa con notas minerales y frutales.

Maridaje ideal para acompañarlo Pescados, Pastas, Ostiones ó simplemente como Aperitivo.



Vinícola / Enólogo:

William Cole
Ximena Klein



Grados de Alcohol:

13% Alc.



Cépage:

Chardonnay



Temperatura de Consumo:

8-10°C.



Vinificación:

Cosecha en la primera quincena de Abril, despalillado 100 % .
Fermentación alcohólica de 15 días en tanque de acero inoxidable.