

RESERVE WILLIAM COLE 2018

Pinot Noir



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

Rojo cereza suave y brillante, gama de aromas a frutos rojos, tales como cereza, frambuesas, frutillas y un leve toque a ruibarbo. De cuerpo ligero y acidez balanceada, lo hacen ser un vino fresco, fructuoso y listo para tomar.

Maridaje ideal con carnes rojas livianas, pastas, y pescados grasos.



Vinícola / Enólogo:

William Cole
Ximena Klein



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Pinot Noir



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Despalillado 100 %, fermentación en tanque de acero inoxidable por 7 días, envejecimiento en barricas francesas por 4 meses