



WILLIAM COLE

WILLIAM COLE GRAND RESERVE CHARDONNAY



País, Região e Sub-região

Chile / Vale de Casablanca / Tapihue



Vinhedo

Solo de origem aluvial, com boa permeabilidade e clima fresco com a brisa do Oceano Pacífico.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2018



Teor Alcoólico

13,8%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 15 dias em tanques de aço inox. Envelhecimento de 6 meses.



Notas de Degustação

De cor amarela dourada, brilhante e translúcido. No nariz, apresenta notas de pêsego branco, damasco seco e frutas secas. Persistência e corpo altos e frescor. Na boca, possui acidez pungente com notas sutis de baunilha. Temperatura de serviço: 12° C.



Harmonização

Ideal para acompanhar peixes gordos e preparações cremosas.



Sobre a Vinícola

O Vale de Casablanca, no Chile, é conhecido por sua beleza natural. Seus montes íngremes são vistos em todas as direções e, entre eles, os campos férteis, com pequenas aldeias que espreitam para fora aqui e ali. Provavelmente os lugares mais bonitos do vale são as vinhas. Alinhadas linha por linha meticulosamente cultivadas com Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Produzir os melhores vinhos do mundo usando métodos agrícolas, tecnologia de ponta e processos, comercializar vinhos, tanto no mercado interno quanto no internacional, ser bem-sucedido criando uma tradição com seus parceiros: clientes, fornecedores e especialmente os funcionários, e trabalhar em um espírito de cooperação na sustentabilidade ambiental são as missões da vinícola William Cole Vineyards.