



# WILLIAM COLE RESERVE BLEND



## 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

50% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère e 20% Carignan



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 10 dias em tanques de aço inox. Envelhecimento por 6 meses em barris de carvalho.



## Notas de Degustação

Cor vermelha, profunda e brilhante. No nariz, apresenta aromas de frutas vermelhas e alguma picância como noz-moscada. Na boca, é frutado com leves toques de baunilha e carvalho. Rica acidez com taninos suaves e elegantes. Temperatura de serviço: 16-18° C.



## Harmonização

Como acompanhamento de rosbifes, cozidos, paellas e ensopados de cordeiro.



## 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.