

**William Cole**  
**MIRADOR SELECTION CARMÈNÈRE 2016**  
Valle de Colchagua, Chile



UVAS: 100% Carmènère

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: A colheita foi feita manualmente em meados de abril. Fermentado em tanques de aço inoxidável por 10 dias. O amadurecimento se dá em barricas francesas.

COMENTÁRIOS: Cor violeta intenso, brilhante e profundo. No nariz possui notas de cassis, violetas, frutas vermelhas, ameixa e especiarias, que se complementam com toques de baunilha do envelhecimento em madeira. Na boca mostra boa acidez e persistência média a longa, taninos finos e boa concentração de frutas.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° C – 18° C

HARMONIZAÇÃO: ideal para acompanhar filé com molhos consistentes, costeletas de cordeiro assadas, queijos como Gouda e Emental, cordeiro



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554