

**LA VIÑA DE CASABLANCA ESPECIALIZADA EN EL CULTIVO Y LA VINIFICACIÓN DE LAS 3 CEPAS QUE MÁS SE HAN ADAPTADO AL CLIMA DEL VALLE DE CASABLANCA. EL CULTIVO SE DIVIDE EN 60% DE SAUVIGNON BLANC, 22% DE CHARDONNAY Y 18% DE PINOT NOIR.**

**WILLIAM COLE VINEYARDS – ESTATE BOTTLED – CHARDONNAY – COLUMBINE SPECIAL RESERVE – CASABLANCA VALLEY – PRODUCED AND BOTTLED BY WILLIAM COLE VINEYARDS – CASABLANCA – CHILE 13,5% 2009**

**8 meses de barrica no tostada**

**VISUAL:** amarillo pajizo intenso con reflejos plateados y petillant.

**NARIZ:** fruta tropical, maracuyá, chirimoya, cítricos, madera verde, rosa blanca y nardo blanco.

**BOCA:** buena estructura y justa salivación; una pizca de madera verde con un sabor final a cáscara de limón que provoca una liviana tendencia amarguilla; la persistencia gustativa oscila entre 4 y 5 segundos.

**MARIDAJE:** choritos a la parmesana

**OPINIÓN PERSONAL:** un chardonnay que pasa por unas barricas no tostadas y, por lo tanto, no cae en lo más común y corriente de los chardonnay barricados que generan sensaciones olfativo-gustativas más aterciopeladas y saboreadas con mantequilla y vainilla.

Tal gusto que nace al examen olfativo quiere prevalecer también a nivel gustativo donde expresa todos sus conocimientos con el fin de rellenar el deseo de un armónico equilibrio de boca: hecho que tendrá una creciente importancia para una apreciación más acabada de este vino.

**BILL – SAUVIGNON BLANC D.O. CASABLANCA VALLEY – LIMITED EDITION N. 0019 – PRODUCED AND BOTTLED BY WILLIAM COLE VINEYARDS – CASABLANCA – CHILE 12,5% 2008**

**4 meses de barrica**

**VISUAL:** amarillo pajizo intenso y petillant.

**NARIZ:** hoja de tomate, manzana amarilla, hoja de té verde, yerba seca, curry y jaramago.

**BOCA:** sabor a leño que entrega al vino un sabor con pequeños toques amarguillos; una salivación no excesiva y una buena persistencia completan el panorama gustativo del vino.

**MARIDAJE:** guatita a la jardinera

- La tendencia dulce del preparado alimenticio se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un sauvignon blanc atípico por su pasaje en barrica que se propone como ideal compañero para el maridaje con una de las comidas más típicas de Chile, es decir la guatita a la jardinera.

**BILL – PINOT NOIR D.O. CASABLANCA VALLEY – LIMITED EDITION – PRODUCED AND BOTTLED BY WILLIAM COLE VINEYARDS – FUNDO EL ROSAL S/N – CASILLA 76 – CASABLANCA – CHILE 13,9% 2008**

**18 meses de barrica**

**VISUAL:** rojo rubí con reflejos púrpura.

**NARIZ:** cítricos, cáscara de limón, chocolate dulce, frutilla silvestre y violeta.

**BOCA:** una justa salivación, un toque de sapidez, una pequeña pizca de tanino y una leve alcoholicidad son las características principales al paladar; la frutilla silvestre captada a la nariz se repite positivamente en la boca; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

**MARIDAJE:** risotto con vegetales

**OPINIÓN PERSONAL:** un pinot noir con las características de un blanco varietal y con estructura media; a la nariz no es totalmente abierto, aunque en un segundo momento aflora un efluvio de chocolate como testigo del pasaje por barrica; un vino neutro y correcto que no suscita grandes emociones.

Aunque delante de un pinot noir francés, los deseos y las pasiones de este vino pueden desaparecer, es fácil comprender como los consumidores puedan enorgullecerse de haber percatado la noble simpleza de este producto enológico.