

MILLAMAN

ESTATE RESERVE

CABERNET SAUVIGNON-MALBEC 2016



Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 50% Cabernet Sauvignon-50% Malbec.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

Plantados en espaldera tradicional en la zona de Sagrada Familia, cuyo sector posee suelos de origen coluvial, característica de suelo profundo y con buena nutrición. El clima mediterráneo del lugar nos permite una madurez correcta en los viñedos de Cabernet Sauvignon y Malbec que posteriormente dan origen a un buen vino.

VENDIMIA

La cosecha de las uvas se efectuó manualmente y ambas variedades por separado de acuerdo al desarrollo de la madurez de cada una. Cabernet Sauvignon, cosechado la primera semana de abril. Malbec, cosechado la tercera semana de abril.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- se busca vinos frutosos y suaves en boca;
- maceración en frío;
- fermentación a temperatura moderada con amplio contacto con las pieles;
- fermentación maloláctica completa;
- levaduras seleccionadas.

ENVEJECIMIENTO

La crianza del vino fue realizada con madera de roble de origen francés por 6 meses.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,2%	2,24 g/l	4,61 g/l	3,62

FILTRACIÓN

Vino estabilizado en frío y limpio <3 NTU, en línea de envasado pasó por membrana estéril de 3µ.

COLOR

Rojo intenso con tintes violáceos.

AROMAS

Vino intenso, al primer impacto destacan aromas a frutos negros como mora y arándano, suaves notas de especias con delicadas notas de tostado que aportan una rica complejidad a este vino.

PALADAR

Vino suave de taninos maduros y dulces que envuelven el paladar, equilibrada acidez, ensamblaje sabroso de final largo y armonioso.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir a 17-18°C.