

# MILLAMAN

ESTATE RESERVE

## CHARDONNAY 2016



**Productor:** Hacienda El Condor.  
**Composición:** 100% Chardonnay.  
**Origen:** Valle de Curicó.

### VIÑEDO

Espaldera tradicional equilibrado, en un suelo de origen coluvial, de textura franco arcilloso lo que otorga a la planta una muy buena nutrición y distribución de los elementos necesarios para el buen desarrollo de la planta. Nuestro Chardonnay presenta un buen potencial aromático que respeta la identidad del lugar de donde proviene.

### VENDIMIA

Buscamos en esta variedad un peak aromático que destaque la fruta madura, es por esto que realizamos un control específico para efectuar la recolecta en el máximo potencial. Construimos el vino desde el viñedo llegando a la bodega con las mejores uvas cosechadas a mano. Cosecha realizada la segunda semana de Marzo.

### NOTAS DE FERMENTACIÓN

- uvas fueron despalilladas y prensadas;
- técnica de hiper oxigenación;
- fermentación limpia y a bajas temperaturas;
- levaduras seleccionadas;
- una vez finalizada la fermentación, el vino fue trabajado sobre sus borras finas para dar un mayor volumen en boca;
- sin fermentación maloláctica.

### ENVEJECIMIENTO

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

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,4%	1,97 g/l	6,38 g/l	3,28

### FILTRACIÓN

Vino estabilizado en frío y filtrado <1 NTU, en línea de envasado se pasó por membrana estéril de 0,45μ.

### COLOR

Amarillo pajizo con tintes verdosos.

### AROMAS

Al primer impacto es fresco, nos recuerda la piña y pera, notas complejas que nos recuerdan a frutos exóticos como plátano y papaya. También suaves tonos de la flor del limón.

### PALADAR

Vino jugoso y fresco de equilibrada acidez, amplio y seductor, de sentir envolvente al paladar recordando su intensidad de fruta.

La armonía de este vino lo convierte en la elección perfecta para servir con mariscos y carnes blancas.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 12-13°C.