

MILLAMAN

ESTATE RESERVE



MERLOT 2017

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Merlot.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

Viñedo de Sagrada Familia, plantado en suelo de origen aluvial, a pocos metros del río Mataquito y conducido en espaldera tradicional con riego por surco. La regularización térmica originada por el río, la condición climática del valle y la buena porosidad del suelo le permiten a la vid una excelente adaptación a este terroir, para lograr una perfecta madurez de sus uvas.

VENDIMIA

La cosecha se efectuó manualmente durante la tercera semana de Abril. El lugar donde se encuentra plantada la viña, permite obtener un vino de gran color y de buena concentración aromática y equilibrada acidez.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- las uvas fueron despalilladas y molidas suavemente para una larga maceración en frío. Fermentación a temperaturas moderadas para realizar una extracción suave y también prevalecer la frutuosidad del vino;
- levadura seleccionada;
- fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,8%	2,79 g/l	3,01 g/l	3,57

ENVEJECIMIENTO

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

FILTRACIÓN

Estabilización en frío y filtrado en menos de 3 NTU. En la línea de empaque, pasa a través de una membrana de 3µ.

COLOR

Vino limpio, presenta un color rojo intenso con tintes púrpura.

AROMAS

Seductor de rica intensidad que nos recuerda a frutos rojos maduros como ciruela y cereza, para luego abrirse a notas florales y pequeñas notas de especias.

PALADAR

Vino jugoso y equilibrada acidez, de taninos finos y dulces que envuelven el paladar.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir ligeramente helado a 16-18°C/60°F.

La armonía de este vino le permite un amplio maridaje con carnes blancas, rojas y pastas de alta gastronomía.