

MILLAMAN

ESTATE RESERVE



PINOT NOIR 2017

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Pinot noir.

Origen: Valle de Leyda.

VIÑEDO

Viñedo de bajo rendimiento, ubicado a unos 14kms del océano Pacífico, al oeste de la cordillera de la costa. La influencia marina por la fría corriente de Humboldt y los suelos montañosos de origen granítico con poca materia orgánica, son la mezcla perfecta para el buen desarrollo de la vid en este terroir, por lo que la planta realiza una lenta y delicada madurez de sus uvas expresando el máximo potencial de estas.

VENDIMIA

Las buenas condiciones durante la cosecha otorgaron una buena estructura al vino, con atractivos aromas varietales, fresca acidez y buena madurez fenólica. Cosecha durante la tercera semana de abril.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- 7 días de maceración en frío;
- fermentado a temperaturas controladas a 25-28°C;
- levaduras seleccionadas;
- 3 a 4 remontajes diarios, 4 a 7 días de maceración post fermentación;
- fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,7%	5 g/l	3,9 g/l	3,22

ENVEJECIMIENTO

15% del Pinot noir es envejecido en barricas durante 4 meses.

FILTRACIÓN

Filtración con membrana de 0,65µ.

COLOR

Rojos con tonos violáceos.

AROMAS

Atractivo olor, buena complejidad con notas a frutos rojos como frambuesas guindas, bien acompañadas en toques picantes y florales.

PALADAR

Un buen balance en la acidez le da más jugosidad al vino. De cuerpo medio, suave y redondo, con una duración placentera después de probar. Es un vino para disfrutar ahora y que también irá mejorando en la botella.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir a 14-15°C/58°F.