

MILLAMAN

ESTATE RESERVE

SAUVIGNON BLANC 2016



Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Sauvignon blanc.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

El viñedo de Sagrada Familia se caracteriza por temperaturas más cálidas que el sector cordillerano, logrando en los viñedos el máximo potencial de nuestras variedades. Es así como el Sauvignon blanc es plantado en parrones, evitando la radiación y así conservar el máximo potencial aromático de la variedad. También buscamos mantener una lignificación tardía, para que la planta esté en constante producción de hojas jóvenes, las cuales por medio de fotosíntesis generan una cosecha con buena acidez natural y un gran intensidad de aromas.

VENDIMIA

Sabemos que esta variedad tiene un peak aromático y una ventana de cosecha muy estrecha, es por esto que realizamos un control específico para efectuar la recolecta en el máximo potencial de thioles. Cosecha manual realizada la primera semana de marzo.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- uvas fueron despalilladas y prensadas;
- fermentación limpia y a bajas temperaturas;
- levaduras seleccionadas co-inoculación;
- 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
12,6%	1,06 g/l	6,68 g/l	3,01

FILTRACIÓN

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

COLOR

Vino limpio de tonalidad amarillo ámbar, vivo y brillante con tintes verdosos.

AROMAS

Vino franco y complejo con aromas maduros y dejos verdosos que muestra la versatilidad de la variedad, frutas tropicales frescas y jóvenes se expresan con fluidez, recordándonos la piña y el melocotón, aromas cítricos y florales se conjugan con frutas frescas y aromas minerales, melódicas pomelos y lima.

PALADAR

Equilibrada, fiel expresión del trabajo del viñedo, jugoso, muy fresco, con buena amplitud y vivaz.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Vino para aperitivo y acompañar mariscos crudos. Servir a temperatura de 12°C (53°F).