

MILLAMAN

LIMITED RESERVE

CARMENERE 2014

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Carmenere.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

El terroir donde se encuentra plantada la viña permite obtener un vino de gran color y de buena concentración aromática, donde predominan las frutas rojas maduras, especias y una equilibrada acidez. Las condiciones mesoclimáticas del valle permiten tener una sanidad del viñedo naturalmente buena.

VENDIMIA

Las uvas fueron recolectadas manualmente durante la última semana de abril en un máximo potencial de fruta fresca.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

Está orientada a obtener vinos frescos, frutosos, vibrante y concentrados. Las uvas despalilladas y molienda suavemente para una maceración en frío larga.

- las temperaturas de fermentación fueron moderadas para realizar una extracción suave de los taninos;
- fermentación con levaduras seleccionadas;
- contacto extendido con la piel;
- fermentación maloláctica completa.

ENVEJECIMIENTO

Envejecido en roble francés durante 12 meses.

FILTRACIÓN

Vino estabilizado en frío y filtrado a <3 NTU, en línea de envasado se paso por membrana de 3µ.

COLOR

Color rojo intenso con tintes púrpura.

AROMAS

Intenso, al primer impacto destacan tonos dulces y especiados para luego abrirse aromas de frutos rojos maduros, finalmente destacan suaves notas de pimienta blanca, tabaco y cacao.

PALADAR

Concentrado de taninos suaves y maduros, es un vino sabroso de equilibrada acidez, redondo de final largo y persistente.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 17-18°C.



ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,8%	2,44 g/l	4,95 g/l	3,62