

MILLAMAN

LIMITED RESERVE

CHARDONNAY 2016

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100%Chardonnay.

Origen: Isla de Maipo.

VIÑEDO

Ubicado en la planicie del valle a 18km en línea recta del mar, con clara influencia marítima, lo que permite tener un micro clima más frío con temperaturas medias en verano alrededor de 16°C, haciendo de este valle optimo para que esta variedad logre su plena madurez alcanzando vinos con carácter y con buena acidez natural.

VENDIMIA

Si bien el viñedo se ve privilegiada por las características del valle, le condesciende lograr una lenta maduración de las bayas, esto nos permite estar evaluando constantemente antes de cosecha para alcanzar el máximo potencial aromático de esta variedad ya que entendemos que la alta luminosidad de Chile estreche rápidamente la ventana de cosecha.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- uvas fueron despalilladas, prensadas;
- levaduras nativas 100%;
- fermentación limpia y a bajas temperaturas;
- sin fermentación maloláctica.

ENVEJECIMIENTO

Envejecido en roble francés durante 12 meses.

FILTRACIÓN

Membrana de 0,45µ.

COLOR

Amarillo oro con tintes verdosos.

AROMAS

Un rico y elegante sentir, de una alta y concentrada intensidad aromática donde destacan aromas a fruta madura como plátano, chirimoya, pera, piña y melón. También podemos apreciar durazno en conserva y un leve toque a vainilla aportado en la crianza en roble francés.

PALADAR

Podemos sentir la intensidad de su fruta y concentración, es un vino que llena muy bien el paladar por su suave y cremosa textura, fresco y jugoso por su equilibrada acidez, de final largo y armonioso.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 12-13°C.



ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,3%	4,12 g/l	4,88 g/l	3,13