

# MILLAMAN

LIMITED RESERVE

## CABERNET SAUVIGNON 2016

**Productor:** Hacienda El Condor.

**Composición:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Origen:** Valle de Curicó.

### VIÑEDO

Viñedo plantado en laderas a los pies de la cordillera de los Andes, de producción equilibrada alrededor de 8.000kg por hectárea, y conducido en espaldera tradicional con riego por surco.

### VENDIMIA

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

### NOTAS DE FERMENTACIÓN

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.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,9%	2,94 g/l	5,06 g/l	3,47

### 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 violáceos.

### AROMAS

Intensidad alta y elegantes de tonos dulces y especiados donde destacan al primer impacto, aromas a frutos maduros como ciruela y arándano. También podemos encontrar pequeñas notas de pimienta negra y tabaco con suaves toques de vainilla y chocolate.

### PALADAR

Taninos suaves y maduros, muy rica acidez, es un vino sabroso que envuelve el paladar, seductor, redondo de final largo y persistente.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 17-18°C.

