

# MILLAMAN

LIMITED RESERVE

## MALBEC 2015

**Productor:** Hacienda El Condor.

**Composición:** 100% Malbec.

**Origen:** Valle de Curicó.

### VIÑEDO

Viñedo de Sagrada Familia, plantado en suelo franco arcilloso con buena retención de humedad y conducido en espaldera tradicional con riego por surco, la condición climática del valle y la buena luminosidad permite que esta planta logre lignificar antes de pinta, de tal forma que el viñedo detiene el crecimiento vegetativo, muy equilibrado, ocupando toda su capacidad fotosintética en lograr una perfecta madurez de sus bayas.

### VENDIMIA

La buena condición climática del valle le concede a esta noble variedad lograr una correcta madurez, cosecha manual durante la última semana de abril.

### NOTAS DE FERMENTACIÓN

La técnica de vinificación está orientada a obtener vinos muy aromáticos y elegantes en boca, se efectúa una maceración larga en frío y extracción muy suave.

- uvas fueron despalilladas y seleccionadas manualmente y apriete muy suave para su maceración en frío larga;
- levadura seleccionada;
- contacto extendido con la piel;
- fermentación maloláctica completa.

### ENVEJECIMIENTO

Envejecido en roble francés durante 12 meses.

### FILTRACIÓN

Vino estabilizado en frío y filtrado a <5 NTU, en línea de envasado se paso por membrana de 3µ.

### COLOR

Color rojo intenso con tintes púrpuras.

### AROMAS

Intensidad alta, al primer contacto destaca frutos negros como berries, mora y arándano, para luego abrirse a notas florales con pequeñas notas de especias.

### PALADAR

Tanino fino y sedoso de ataque con sensación de dulzor y equilibrada acidez, textura suave que envuelve el paladar seductor.

### SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 16-18°C.



ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,9%	2,36 g/l	6,45 g/l	3,37