

MILLAMAN

LIMITED RESERVE

ZINFANDEL 2016

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Zinfandel.

Origen: Isla de Maipo.

VIÑEDO

La viña plantada en suelos de origen aluviales, con buena infiltración del agua y condiciones óptimas para el desarrollo de raíces de la planta, junto con la buena condición climática del valle y de la influencia del río del Maipo ha permitido condiciones para que esta cepa antigua originaria de Italia y conocida como “primitivo” se adaptara a este terroir y se expresara con gran potencial.

VENDIMIA

Definida de acuerdo a la concentración de las uvas y al potencial aromático de estas, cuya ventana de cosecha se dio durante la tercera semana de abril. Cosecha manual.

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 <3 NTU, en línea de envasado se paso por membrana de 3μ.

COLOR

Vino limpio de color rojo rubí, con tintes violáceos.

AROMAS

Aromas frutados e intensos que nos recuerda a ciruela y cereza. También destacan notas a mermeladas de frutos del bosque.

PALADAR

Vino jugoso y equilibrado de taninos suaves y maduros, rica acidez y dulzor característico de variedad, finalmente es un vino largo y armonioso ideal para la alta gastronomía.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 16-17°C.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,6%	3,19g/l	5,81g/l	3,52