

Paya DE MILLAMAN



CABERNET SAUVIGNON 2015

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Origen: Valle de Curicó.



VIÑEDO

Viñedo ubicado en San Jorge Los Niches, Latitud 35° 6´7.37” Sur, Longitud 71° 6´35.02 Oeste. Suelo origen coluvial formado a los pies de la Cordillera de los Andes, bajo el perfil de este aparecen restos de rocas geológicas en descomposición de origen magna, lo que aporta al suelo una textura granítica. Viñedo de características únicas plantado en 1959, antiguo y bien equilibrado conducido en espaldera tradicional con riego por surco, la condición climática del valle influenciada por la Cordillera de los Andes y la buena luminosidad permite que esta planta logre lignificar antes de pinta, lo que concede al viñedo detener el crecimiento vegetativo, ocupando toda su capacidad fotosintética en lograr una perfecta madurez de sus uvas en forma lenta, aportando al vino un buen carácter.

VENDIMIA

Esta fue definida de acuerdo a la concentración de las uvas y al potencial aromático de estas, cuya ventana de cosecha se dio durante la última semana de abril. Cosecha manual en pequeñas cajas de 18kg.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

Vinificación orientada a vinos muy aromáticos y elegantes en boca, fiel expresión de este vino, maceración en frío y extracción suave.

- uvas despalilladas y elegidas manualmente, realizando apriete muy suave;
- levadura seleccionada;
- contacto con la piel;
- fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
14,6%	3,09 g/l	6,34 g/l	3,32

ENVEJECIMIENTO

Envejecido en roble francés de primero uso durante 24 meses.

COLOR

Vino limpio y estable naturalmente, presenta un color rojo rubí.

AROMAS

Compleja al primer impacto destacan notas de berries rojos para luego abrirse y entregan aromas de arándano, especiados que recuerdan clavo de olor y la pimienta blanca.

PALADAR

Vino con cuerpo, concentración y expresión de sabores que van creciendo hasta $\frac{3}{4}$ del paladar. Es un vino lineal con taninos firmes y finos de buena estructura y soporte aromático. Es un vino de gran equilibrio y vivacidad.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir a 18°C.

Vino para la alta gastronomía y maridaje.