

CASA MILLAMAN

CASA MILLAMAN 2015

Productor: Hacienda El Condor.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

Viñedo de 1940, equilibrado, plantado en un suelo de origen coluvial, conducido en espaldera tradicional con riego por surco, la condición climática del valle y la buena luminosidad permite detener el crecimiento vegetativo del viñedo para lograr una perfecta concentración y madurez de estas uvas que dan origen a este gran vino.

VENDIMIA

Diferenciada y definida de acuerdo a la concentración de las bayas y al potencial aromático de estas, las uvas fueron cosechadas a mediados de abril en pequeñas cajas de 18kg.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

La técnica de vinificación está orientada a obtener vinos frescos, frutosos, vibrante, concentrados y elegante en boca. La fermentación se lleva a cabo a temperaturas moderadas para lograr una extracción suave de los taninos, de esta forma también prevalece la frutuosidad del vino, siendo este una fiel expresión del terruño de donde proviene.

- las uvas fueron despalilladas y seleccionadas manualmente y apriete suave;
- levadura nativa;
- contacto extendido con la piel;
- fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
15%	2,94 g/l	6,34 g/l	3,32



ENVEJECIMIENTO

Madurado en roble francés de 1er uso por 26 meses en la cava subterránea de la bodega en barricas de entrega lenta y equilibrada.

COLOR

Vino limpio y estable naturalmente, presenta un color rojo intenso con tintes púrpura.

AROMAS

Intenso a frutos negros y rojos, especias, anís y rosa mosqueta.

PALADAR

Es un vino muy elegante de gran cuerpo que nos seduce con sus taninos dulces y amables. Es lineal y vivo de gran complejidad, único de gran tipicidad para la alta gastronomía. Cuerpo lineal muy profundo, estructurado, vivaz, largo y complejo, de gran dimensión y elegancia.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir a 18°C.

Vino para la alta gastronomía y maridaje.