

MILLAMAN

ESTATE RESERVE



CABERNET SAUVIGNON 2016

Productor: Hacienda El Condor.

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

-Fundos Caperana, San Jorge.

-Vid de plantación estándar.

-Riego por surco y por goteo, con déficit controlado.

-Manejo enológico cuidadoso, en búsqueda de una maduración lenta y sabores frescos y frutados.

VENDIMIA

La cosecha es durante la tercera semana de abril, donde las uvas son recolectadas. El terroir permite obtener un gran color y concentración de aromas, con una balanceada acidez.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

-2 días de maceración en frío;

-fermentado por 8 días en temperaturas controladas a 25-28°C;

-levaduras seleccionadas;

-3 a 4 remontajes diarios, 4 a 7 días de maceración post fermentación;

-fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13%	2,19 g/l	4,69 g/l	3,60

ENVEJECIMIENTO

La crianza del vino fue realizada con madera de roble de origen francés por 6 meses.

FILTRACIÓN

Filtración a través de membrana de 0,65µ Estabilizado en frío.

COLOR

Atractivo color rojo con tonos violetas.

AROMAS

Nariz frutada y compleja, dominada por aromas a berries negras y rojas bien complementados con tonos picantes.

PALADAR

Vino suave y sabroso. Cuerpo medio con un largo final. Un vino fácil de beber.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir ligeramente helado a 16°C/60°F.

Excelente con una gran variedad de platos sabrosos, salados y comidas como roast beef, carnes suculentas y cacerolas de carne de caza, filetes y quesos maduros.