



CASA MILLAMAN



Red Blend *Curicó / Chile*

NOTAS DE CATA

- **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.
- **Sensación en boca:** Es un vino muy elegante de gran cuerpo que nos seduce con sus taninos dulces y amables. Es lineal y vivaz de gran complejidad, de gran tipicidad para la alta gastronomía. Cuerpo lineal muy profundo, estructurado y de larga persistencia.
- **Maridaje:**
 - Costillas de ternera
 - Confit de pato
 - Filete Mignon con salsa de Champiñón.

Temperatura de servicio sugerida: 16°C (60°F).

Decantación recomendada por 30 min.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** Plantado en 1940 latitud 35° 1'5.38" Sur, Longitud 71° 26'2.60" Oeste.
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional equilibrada naturalmente. Riego por surco.
- **Suelo:** Profundo, de excelente drenaje y origen coluvial.
- **Clima:** Mediterráneo. Excelente luminosidad y baja humedad permite lograr una perfecta concentración y madurez de estas uvas.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta madura y concentrada. Mes de cosecha: Mayo.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Uvas despalilladas y seleccionadas manualmente, maceración larga en frío inferior a 8°C para potenciar la complejidad aromática. Apriete suave.
- **Fermentación:** Con levaduras nativas a temperatura moderada para extraer taninos suavemente y mantener la fruta ejemplar del terruño en este vino.
- **Procesos post-fermentativos:** Contacto extendido con la piel de la uva y fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** Barricas francesas nuevas por 26 meses en la cava subterránea de la familia.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 15 %
- **Azúcar residual:** 2,94 g/l
- **Acidez total:** 6,26 g/l
- **pH:** 3,33

 WWW.MILLAMAN.CL

 [VINOSMILLAMAN](https://www.instagram.com/VINOSMILLAMAN)

 [VINOSMILLAMAN](https://www.facebook.com/VINOSMILLAMAN)



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE