



Festa

MILLAMAN

Espumante Moscatel *Curicó / Chile*

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo ámbar limpio, vívido y brillante, con burbujas de gran calidad.
- **Aromas:** Muy fresco, con notas maduras, hojas verdes y un carácter versátil que refleja tanto las variedades como los frutos tropicales.
- **Sabor:** Equilibrado, una expresión fiel del trabajo en el viñedo. Jugoso y dulce.
- **Maridaje:**

- Aperitivos y postres dulces.

Temperatura recomendada al servir: 8 - 10 °C.

Decantación recomendada.

VIÑEDO

Nuestro viñedo está ubicado en Sagrada Familia, una zona con un clima ideal para el desarrollo de la uva Moscatel, base de nuestro frizzante Festa. Este entorno nos permite obtener la mejor acidez natural y una expresión aromática excepcional, logrando así la más alta calidad para nuestro vino.

VINIFICACIÓN

- **Fermentación:** El mosto fue clarificado a menos de 50 NTU y, una vez limpio, se maceró en frío a alrededor de 5°C para potenciar su perfil aromático. Al activarse las levaduras nativas, se incició un proceso de co-inoculación que permitió lograr una mayor complejidad aromática y una fermentación a baja temperatura, en torno a los 10°C.
- **Filtrado:** Estabilizado y filtrado en forma estéril mediante filtro de 0,45 micrones.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 10,1 %
- **Azúcar residual:** 40,64 g/l
- **Acidez total:** 6,86 g/l
- **pH:** 2,91

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE