



Festa

MILLAMAN

Espumante Rosado

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Albaricoque, con tonalidades entre amarillo pálido y naranja suave.
- **Aromas:** En primera impresión destacan notas dulces y maduras de damasco, durazno, papaya y nectarina. Al abrirse, revela una expresión más compleja con toques de mandarina y suave menta, resaltando un aroma fresco y seductor.
- **Sabor:** Dulce, fresco, redondo y sabroso, con una compleja expresión aromática en boca.
- **Maridaje:**
 - Aperitivos dulces.

Temperatura recomendada al servir: 8 - 10 °C.

Decantación recomendada.

VIÑEDO

Nuestro viñedo se conduce en espaldera tradicional, con una plantación aleatoria de Cabernet Sauvignon y Malbec. Se encuentra sobre un suelo franco arcilloso coluvial y profundo, en una zona de clima mediterráneo. Las condiciones climáticas son óptimas, sin lluvias en verano, con excelente estado sanitario de las uvas y un equilibrio perfecto para la recolección. Gracias a la buena adaptación del viñedo al terroir de Sagrada Familia, se logra elaborar un espumante Rosatto de gran calidad.

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 inició 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:** 10,5 %
- **Azúcar residual:** 45 g/l
- **Acidez total:** 7,3 g/l
- **pH:** 3,12

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE