MILLAMAN
ESTATE RESERVE

VINO RESERVA • VINO RESERVA •

Chardonnay
Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Limpio de tonalidad amarillo pajizo con tintes verdosos.
- **Aromas:** Notas de pera, damasco y flor de limón.
- **Sensación en boca:** Jugoso y fresco de equilibrada acidez, buena estructura, envolvente al paladar predominando su intensidad frutal.
- **Maridaje:**
  - Pastas rellenas con camarones.
  - Salmón / Pescados grasos.
  - Mariscos apanados, o tempura de mariscos y verduras.

Temperatura de servicio sugerida: 10°C (50°F)
Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** 1990.
- **Sistema de conducción:** Suelo arcillo arenoso.
- **Suelo:** Mediterráneo con influencia marítima.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil aromático frutal.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Prensado directo y decantación natural en frío de materias gruesas del mosto.
- **Maceración en frío:** 5°C por 10 días para potenciar aromas.
- **Fermentación:** Inoculación de levaduras seleccionadas. 21 días a 10°C en contacto con roble francés.
- **Estabilización:** Decantación natural a 5°C.
- **Filtración:** Previo al embotellado.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 13,3 %
- **Azúcar residual:** 2,04 g/l
- **Acidez total:** 5,93 g/l
- **pH:** 3,33

WWW.MILLAMAN.CL VINOSMILLAMAN VINOSMILLAMAN

MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE