



MILLAMAN

ESTATE RESERVE



Cabernet Sauvignon

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Atractivo color rojo con tonos violetas.
- **Aromas:** Frutados y complejos, se perciben notas dulces que recuerdan el marrasquino, seguidos de fruta fresca como cereza, ciruela y berries, suaves notas de especias y delicados matices de tostado que aportan a la rica complejidad de este vino.
- **Sensación en boca:** Taninos maduros y dulces, equilibrada acidez, de final largo y armonioso.
- **Maridaje:**
 - Carnes rojas cortes sencillos, tipo bistec
 - Quesos ahumados.

Temperatura de servicio sugerida: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional en laderas del valle Curicó.
- **Suelo:** Franco arcilloso de origen coluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta fresca, cosecha manual mediado de Abril.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Despalillado y selección de fruta. Maceración en frío inferior a 8°C.
- **Fermentación:** 30% con levadura nativa y 70% con levadura seleccionada.
- **Procesos Post-fermentativos:** Fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** Crianza en roble francés por 8 meses.
- **Filtración:** Estabilización en frío y filtrado previo al embotellado.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,3 %
- **Azúcar residual:** 2,69 g/l
- **Acidez total:** 4,98 g/l
- **pH:** 3,42

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE