



# MILLAMAN

## ESTATE RESERVE



### Cabernet Sauvignon Malbec (60%-40%) Curicó / Chile

#### NOTAS DE CATA

- **Color:** Color rojo intenso con tonos púrpuras.
- **Aromas:** Frutos negros como mora y arándano, 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 sabrosas en preparaciones sencillas como baby back ribs.
  - Medallones de chuletas con vegetales asados.
  - Quesos maduros.

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

Decantación recomendada.

#### VIÑEDO

- **Año de plantación:** 1939.
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional. Co-plantación de variedades.
- **Suelo:** Franco arcilloso de origen coluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta fresca y madura de las variedades. Mes de cosecha: Mayo.

#### VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Uvas despalilladas y seleccionadas.
- **Maceración fermentativa en frío:** 5°C por 10 días. Fermentación inicia lentamente.
- **Fermentación:** Co-fermentación de ambas variedades. 30% con levadura nativa y 70% con levadura seleccionada en cubas de acero inoxidable.
- **Procesos Post-fermentativos:** Fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** 50% del vino tiene crianza en roble francés por 6 a 8 meses.
- **Filtración:** Suave previo al embotellado.

#### ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,4 %
- **Azúcar residual:** 2,44 g/l
- **Acidez total:** 5,12 g/l
- **pH:** 3,44

 [WWW.MILLAMAN.CL](http://WWW.MILLAMAN.CL)

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

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



MILLAMAN  
DEEPLY ROOTED IN CHILE