MILLAMAN
ESTATE RESERVE

VINO RESERVA • VINO RESERVA •

Merlot
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 VINOSMILLAMAN

MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE