



MILLAMAN

ESTATE RESERVE



Pinot Noir

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo guinda.
- **Aromas:** Atractivo y fresco. Aromas a frambuesa y cerezas con algo de tabaco.
- **Sabor:** Vino de cuerpo medio. Taninos jugosos. Sensación de frescura en boca.
- **Maridaje:**
 - Pescados grasos como atún o salmón.
 - Foie gras.
 - Risotto de camarones.

Temperatura recomendada al servir: 14°C (57°F).

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Parra:** Entre 15 y 20 años.
- **Suelo:** Suelo arcillo arenoso.
- **Clima:** Mediterráneo con influencia marítima.
- **Cosecha:** emporada sin lluvias y altas temperaturas durante el verano. Cosecha se realizó la tercera semana de marzo. Rendimientos normales en comparación a otros años.

VINIFICACIÓN

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración a través de membrana 0.65 micras.
- **Guarda:** 15% de la mezcla en barricas de roble francés por 4 meses.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 13,8 %
- **Azúcar residual:** 4,21 g/l
- **Acidez total:** 6,15 g/l
- **pH:** 3,4

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE