



MILLAMAN

ESTATE RESERVE



Rosé
Maipo / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rosado pálido.
 - **Aromas:** Nariz expresiva. Aroma frutal, frutos rojos como frambuesas frescas y cerezas.
 - **Sensación en boca:** Fresco y jugoso en boca, con algo de dulzor. Frutos rojos maduros.
 - **Maridaje:**
 - Excelente aperitivo.
 - Ensaladas con pollo o salmón.
 - Mariscos rosados como machas y ostiones.
- Temperatura de servicio sugerida: 10°C (50°F).
Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Coluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Temporada sin lluvias y con buena temperatura. Buena expresión aromática y acidez. La cosecha se realizó la primera semana de marzo.

VINIFICACIÓN

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtración:** A través de membrana de 0,45.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 13,4 %
- **Azúcar residual:** 2,94 g/l
- **Acidez total:** 7,55 g/l
- **pH:** 2,81

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE