



MILLAMAN

ESTATE RESERVE



Sauvignon Blanc

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Limpio de tonalidad amarillo ámbar, vivo y brillante con tintes verdosos.
- **Aromas:** Vino franco y complejo, notas de pomelos, mandarina y melocotón.
- **Sensación en boca:** Equilibrada, fiel expresión del trabajo del viñedo, jugoso, muy fresco, con buena amplitud y vivaz.
- **Maridaje:**
 - Ideal para aperitivos frescos de mariscos en preparaciones al limón como ceviche o al pilpil.
 - Quesos de cabra solo o con aceite de oliva y orégano.
 - Crostini de tomates.

Temperatura de servicio sugerida: 10°C (50°F).

VIÑEDO

- **Año de plantación:** Plantado en 1994 luego de una selección masal eligiendo las mejores plantas de Sauvignon blanc.
- **Sistema de conducción:** En parrón para potenciar aromas, acidez y fruta fresca.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo, franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Recolección manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil aromático frutal y buena acidez en boca. Mes de cosecha: Febrero.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Prensado directo y separación del mosto de mayor calidad para este vino. Maceración sobre la pulpa sin piel a 5°C por una semana. Decantación natural en frío.
- **Fermentación:** Co-Inoculación de distintas levaduras seleccionadas para potenciar aromas. 21 días a 10°C en cubas de acero inoxidable.
- **Procesos Post-fermentativos:** Se trabaja sobre la borra solida para potencial aromas y volumen en boca.
- **Estabilización:** Decantación natural por frío.
- **Filtración:** Previo al embotellado.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 12,8 %
- **Azúcar residual:** 1,94 g/l
- **Acidez total:** 6,33 g/l
- **pH:** 3,00

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE