



MILLAMAN

LIMITED RESERVE



Carmenere

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo intenso con tonos violáceos.
- **Aromas:** Complejo y rica intensidad con tonos especiados que nos recuerda frutos maduros como la ciruela, con suaves notas de menta chocolate, pimienta y tabaco.
- **Sensación en boca:** Taninos suaves y dulces, sabroso, rica acidez de final largo y amable.
- **Maridaje:**
 - Carne magra con verduras de estación y especias.
 - Estofados.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F)

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** 1940
- **Sistema de conducción:** Conducido en espaldera tradicional en la zona Sagrada Familia en las riberas del río Mataquito.
- **Suelo:** Franco arenoso de origen aluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual en el mes de Abril. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta madura y concentrada.

VINIFICACIÓN

- **Pre-fermentativos:** Uvas despalilladas y seleccionadas manualmente. Maceración a 5°C por 10 días mientras la fermentación comienza lentamente.
- **Fermentación:** 100% con levaduras nativas en cubas de acero inoxidable.
- **Procesos Post-fermentativos:** Fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** Crianza en roble francés por 12 a 14 meses.
- **Filtración:** Previo al embotellado.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,4 %
- **Azúcar residual:** 2,79 g/l
- **Acidez total:** 5,04 g/l
- **pH:** 3,44

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE