



MILLAMAN

LIMITED RESERVE



Chardonnay *Maipo / Chile*

NOTAS DE CATA

- **Color:** Amarillo dorado pálido.
- **Aromas:** Nariz intensa. Aromas cítricos y a frutas tropicales. También notas a galletas de mantequilla que provienen de la bodega.
- **Sabor:** Paladar balanceado y cremoso. Buena acidez y sabores frescos.
- **Maridaje:**
 - Queso de cabra.
 - Mariscos apanados.
 - Pescados en pan.
 - Empanadas de mariscos.
 - Conejo escabechado.

Temperatura recomendada al servir: 10°C (50°F).

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Las altas temperaturas durante el verano adelantaron la cosecha unas dos semanas. Sin embargo, se obtuvieron uvas bien balanceadas y con buena expresión aromática. La cosecha se realizó la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Filtración membrana 0.45 micras.
- **Guarda:** 25% de la mezcla en barricas de roble francés.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,3 %
- **Azúcar residual:** 3,54 g/l
- **Acidez total:** 6,87 g/l
- **pH:** 3,11

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE