



MILLAMAN

LIMITED RESERVE



Malbec

Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo intenso con tonos violetas.
- **Aromas:** Intenso y elegante- Notas de mora y arándanos con suaves notas florales y especias.
- **Sensación en boca:** Taninos sabrosos y aterciopelados, buen volumen y estructura con rica acidez de final largo y amable.
- **Maridaje:**
 - Cordero a las brasas.
 - Carnes rojas con grasa en preparaciones sencillas.
 - Quesos untables en aperitivos, con toques de ají picante ahumado o reducción de cebolla.

Temperatura de servicio sugerida: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** 1940
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional, en la localidad de Sagrada Familia.
- **Suelo:** Suelo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta madura y concentrada. Mes de cosecha: Mayo.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Uvas despalilladas y seleccionadas manualmente.
- **Maceración fermentativa:** 5°C por 10 días. Fermentación comienza lentamente.
- **Fermentación:** Primer tercio con levadura nativa, volumen restante inoculado con levaduras seleccionadas en cubas de acero inoxidable.
- **Procesos Post-fermentativos:** Fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** Crianza en roble francés por 12 a 14 meses.
- **Filtración:** Suave previo al embotellado.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,5 %
- **Azúcar residual:** 2,74 g/l
- **Acidez total:** 4,80 g/l
- **pH:** 3,46

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE