



MILLAMAN

LIMITED RESERVE



Zinfandel

Maipo / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Intenso y profundo color rojo con tonos púrpura.
- **Aromas:** Elegantes tonos dulces y especiados, notas a mermelada de higo y ciruela.
- **Sabor:** Vino concentrado de taninos dulces, sabroso, de gran volumen y estructura, rica acidez de final largo y amable.
- **Maridaje:**
 - Bistecca alla Fiorentina con verduras asadas como zapallo Italiano, pimentón rojo, papas o cebolla.
 - Carnes blancas como pollo o pavo acompañados con salsa de setas.
 - Risottos de setas.
 - Carne roja magra envuelto en tocino.

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

Decantación recomendada.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** 1995
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional a las riveras del río Maipo.
- **Suelo:** Suelo franco arenoso de origen aluvial.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Colecta manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta madura. Mes de cosecha: Mayo.

VINIFICACIÓN

- **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:** 14,6 %
- **Azúcar residual:** 3,19 g/l
- **Acidez total:** 5,18 g/l
- **pH:** 3,50

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE