



# Paya<sup>DE</sup>MILLAMAN

## Cabernet Sauvignon Curicó / Chile



### NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo ladrillo intenso y profundo con matices amarillentas.
- **Aromas:** Complejo al primer impacto destacando notas de frutos rojos, arándano y ciruela. También expresa notas especiadas que recuerdan al clavo de olor, pimienta blanca y grafito.
- **Sensación en boca:** Una evolución de sabores. Es un vino lineal con taninos firmes y finos. Buena estructura, equilibrado y de gran vivacidad. Larga persistencia.
- **Maridaje:**
  - Filete Mignon con salsa de Champiñón.
  - Lasaña de berenjenas con queso maduro gratinado.

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

Decantación recomendada.

### VIÑEDO

- **Año de plantación:** Plantado en 1959 a los pies de la Cordillera de Los Andes.
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional en pendiente pronunciada. San Jorge, Los Niches.
- **Suelo:** Suelo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta fresca, madura y concentrada. Mes de cosecha: Mayo.

### VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Uvas seleccionadas manualmente.
- **Maceración fermentativa en frío:** 5°C por 10 días con levaduras nativas.
- **Fermentación:** Principal extracción por 4 días. Temperatura sube naturalmente y se añaden levaduras seleccionadas.
- **Maceración post-fermentativa:** Termina la fermentación lentamente. 15 días.
- **Fermentación Maloláctica:** Se completa en barricas de roble francés nuevas.
- **Crianza:** Barricas francesas nuevas por 24-26 meses.
- **Estabilización:** Natural por decantación en la bodega.

### ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,4 %
- **Azúcar residual:** 3,04 g/l
- **Acidez total:** 5,57 g/l
- **pH:** 3,37

 [WWW.MILLAMAN.CL](http://WWW.MILLAMAN.CL)

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

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



MILLAMAN  
DEEPLY ROOTED IN CHILE