



Paya^{DE}MILLAMAN



Malbec
Curicó / Chile

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo profundo con tintes purpuras.
- **Aromas:** Sobresalen frutos negros maduros para luego mostrar notas florales y especias dulces.
- **Sensación en boca:** Jugoso, rica acidez, fruta concentrada. De taninos elegantes y delicados de gran vivacidad. Muy larga persistencia.
- **Maridaje:**
 - Medallones de chuletas con vegetales asados.
 - Carnes sabrosas en preparaciones sencillas como baby back ribs.

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

Decantación recomendada por 30 min.

VIÑEDO

- **Año de plantación:** Plantado en 1940 latitud 35° 1'5.38" Sur, Longitud 71° 26'2.60" Oeste.
- **Sistema de conducción:** Espaldera tradicional equilibrada naturalmente.
- **Suelo:** Suelo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Manual. El trabajo está orientado en potenciar el perfil de fruta madura y concentrada. Mes de cosecha Abril.

VINIFICACIÓN

- **Procesos pre-fermentativos:** Uvas despalladas y seleccionadas manualmente, maceración larga en frío inferior a 8°C.
- **Fermentación:** levadura nativa 30% del proceso y terminada con inoculación de levaduras seleccionadas, temperatura variable para controlar la extracción.
- **Procesos post-fermentativos:** Fermentación maloláctica completa.
- **Guarda:** Barricas francesas por más de 24 meses.
- **Estabilización:** Estabilización natural por decantación, vino sin filtrar.

ANÁLISIS LABORATORIO

- **Alcohol:** 14,1 %
- **Azúcar residual:** 3,29 g/l
- **Acidez total:** 5,70 g/l
- **pH:** 3,28

 WWW.MILLAMAN.CL

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

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



MILLAMAN
DEEPLY ROOTED IN CHILE