

CONDOR MILLAMAN



CABERNET SAUVIGNON 2016

Productor: Hacienda El Condor.
Composición: 85% Cabernet Sauvignon.
Origen: Central Valley.

NOTAS DEL VIÑEDO

Fundos Caperana y Peteroa.
Vides de plantación estándar.
Riego por surco y por goteo, con déficit controlado.
Manejo enológico cuidadoso en búsqueda de una maduración lenta con sabores frescos y frutados.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

Fermentado por 8 días en temperaturas controladas a 25-28°C.
2 días de maceración en frío. Levaduras seleccionadas.
Fermentación maloláctica completa.
3 a 4 remontajes diarios. 4 a 7 días de maceración post fermentación.

FILTRACIÓN FINAL

Filtración a través de membrana de 0,45µ.
Estabilización en frío y proteica.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
12,7%	4,17 g/l	4,91 g/l	3,48

COLOR

Atractivo color rojo con tonos violetas.

AROMAS

Nariz frutada y compleja, dominada por aromas a berries negras y rojas bien complementados con tonos picantes.

PALADAR

Vino suave y sabroso. Cuerpo medio con un largo final. Un vino fácil de beber.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Para ser disfrutado al máximo, servir a (16°C/60°F).
Excelente con una gran variedad de platos sabrosos, salados y comidas como roast beef, carnes suculentas y cacerolas de carne de caza, filetes y quesos maduros.