

CONDOR MILLAMAN



CARMENERE 2016

Productor: Hacienda El Condor.
Composición: 100% Carmenera.
Origen: Valle Central.

NOTAS DEL VIÑEDO

Fundo Caperana.
Vides de plantación estándar.
Riego por goteo y por surcos, con déficit controlado.
Manejo enológico cuidadoso en búsqueda de la maduración óptima y evitando sabores verdes.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

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

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
12,6%	5,26 g/l	4,99 g/l	3,53

FILTRACIÓN FINAL

Filtración a través de membrana de 0,65µ.
Estabilizado en frío.

COLOR

Color rojo rubí intenso.

AROMAS

Nariz atractiva, con notas de tierra, tabaco y chocolate bien balanceadas con frutos negros.

PALADAR

Buen volumen. Final largo y persistente. Vino amigable

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Para ser disfrutado al máximo, servir a temperatura ambiente (18°C/64°F).
Excelente con carnes grilladas, pizza, vacuno y cacerolas a base de carne de caza.