

# 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.