

MILLAMAN

ESTATE RESERVE



CABERNET SAUVIGNON 2016

Productor: Hacienda El Condor.
Composición: 100% Cabernet Sauvignon.
Origen: Valle de Curicó.

VIÑEDO

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

VENDIMIA

La cosecha es durante la tercera semana de abril, donde las uvas son recolectadas. El terroir permite obtener un gran color y concentración de aromas, con una balanceada acidez.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

- 2 días de maceración en frío;
- fermentado por 8 días en temperaturas controladas a 25-28°C;
- levaduras seleccionadas;
- 3 a 4 remontajes diarios, 4 a 7 días de maceración post fermentación;
- fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13%	2,19 g/l	4,69 g/l	3,60

ENVEJECIMIENTO

La crianza del vino fue realizada con madera de roble de origen francés por 6 meses.

FILTRACIÓN

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

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

Servir ligeramente helado 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.

Safr 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.