

MILLAMAN

ESTATE RESERVE



CARMENERE 2017

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

VIÑEDO

La viña está plantada en un suelo de origen aluvial franco arenoso, lo que permite tener un suelo esponjoso y liviana para el buen desarrollo equilibrado de esta variedad.

VENDIMIA

El lugar donde se encuentra plantada la viña permite obtener un vino de gran color y de buena concentración aromática y equilibrada acidez. Las uvas son cosechadas a mano la última semana de abril.

NOTAS DE FERMENTACIÓN

Las uvas fueron despalilladas y molidas suavemente para una larga maceración en frío. La fermentación se lleva a cabo a temperaturas moderadas para lograr una extracción suave de los taninos, de esta forma también prevalecer la frutuosidad del vino, siendo este una fiel expresión del terroir de donde proviene.

- Levadura seleccionada;
- Contacto amplio con las pieles;
- Fermentación maloláctica completa.

ALC %	R.S.	TOTAL ACIDITY	PH
13,5%	2,69 g/l	3,09 g/l	3,56

ENVEJECIMIENTO

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

FILTRACIÓN

Vino estabilizado en frío y filtrado <1 NTU, en línea de envasado se paso por membrana de 3µ.

COLOR

Limpio, de color rojo intenso con tintes violáceos.

AROMAS

Al primer impacto se aprecian tonos dulces de frutos rojos maduros y frescos, destacan aromas de especias con suaves notas de chocolate y tabaco.

PALADAR

Seductor, dinámico de taninos suaves y maduros, equilibrada acidez, es un vino goloso de textura aterciopelada.

SUGERENCIAS DE SERVICIO

Servir entre 16-17°C.

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