



MILAMORE 2021

Composición varietal

Malbec 45%, Cabernet Sauvignon 40%, Bonarda 10% y Cabernet Franc 5%.

Uvas

Provenientes de Valle de Uco (1100 m.s.n.m. - suelos calcáreos) y Luján de Cuyo (980 m.s.n.m. - suelos franco limosos).

Viñedos

Rendimiento menor a 8 Tn por Ha.

Cosecha

Realizada a mano en cajas plásticas de 17 kg.

Appasimento

Una vez cosechados los racimos son expuestos a vientos secos a temperatura ambiente, hasta perder alrededor de un tercio de su peso.

Selección

Manual de racimos y granos.

Fermentación alcohólica

Con levaduras indígenas durante 30 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 23 y 25°C.

Fermentación maloláctica

En tanques de acero inoxidable.

Crianza

En barricas de roble francés durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Ph: 3.7

Acidez total: 5.55 g/l

Azúcar residual: 9 g/l

NOTAS DE CATA:

Profundo color rojo rubí. En nariz expresa gran complejidad de flores, miel, mermelada de ciruelas deshidratadas. Luego de unos minutos aparecen notas de vainilla y especias dulces aportadas por el roble francés. Boca cremosa, taninos firmes y dulces. Final largo y persistente quedando frutos secos como nota final.

MILAMORE
2021

