



MILAMORE 2024

Composição varietal

Malbec 65%, Cabernet Franc 20%,
Bonarda 10%, Cabernet Sauvignon 5%

Uvas

Provenientes do Vale de Uco (1100 m.a.n.m. – solos calcários) e Luján de Cuyo (980 m.a.n.m. – solos franco-limosos).

Vinhedos

Rendimento inferior a 8 Tn por Ha.

Appassimento

Após a colheita, os cachos são expostos a ventos secos em temperatura ambiente, até perderem cerca de um terço do seu peso.

Seleção

Manual de cachos e bagos.

Fermentação alcoólica

Com leveduras indígenas durante 30 dias em tanques de aço inoxidável, a uma temperatura entre 23 e 25°C.

Fermentação malolática

Em tanques de aço inoxidável.

Maturação

Em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Ph: 3.71

Acidez total: 5.7 g/l

Açúcar residual: 7.9 g/l

Álcool: 13.5%

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-rubi profundo. No nariz, expressa grande complexidade de flores, mel e geleia de ameixas desidratadas. Após alguns minutos, surgem notas de baunilha e especiarias doces aportadas pelo carvalho francês. Na boca, textura cremosa, taninos firmes e doces. Final longo e persistente, permanecendo frutos secos como nota final.

MILAMORE
2024

