



MILAMORE 2023

Composición varietal

Malbec 60%, Cabernet Franc 25%,
Bonarda 10%, Cabernet Sauvignon 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: 3.68

Acidez total: 5.75 g/l

Azúcar residual: 9.2 g/l

Alcohol: 13.3%

NOTAS DE CATA:

Profundo color violeta con reflejos oscuros.
En nariz expresa gran complejidad de flores, miel,
mermelada de ciruelas deshidratadas e higos.
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
2023

