



Winemaker: Lucas Amoretti.

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

Uvas: Provenientes de Valle de Uco (1.100 mts s.n.m.– suelos pobres) y Luján de Cuyo (980 mts s.n.m. – suelos intermedios).

Viñedos: Rendimiento menor a las 8 Tn. por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas.

Appasimento: Racimos expuestos a vientos secos durante 3 semanas a temperatura ambiente, hasta perder alrededor de un tercio de su peso.

Selección: Manual de racimos, a lo que se suma la eliminación de hojas previa a la organización y correcta disposición de los racimos en las esterillas de appasimento.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras seleccionadas durante 20 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 25 y 27 °C.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés durante 10-12 meses.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.4

Acidez total: 5.24 g/l.

NOTAS DE CATA:

Milamore 2016 presenta profunda intensidad de color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz expresa gran complejidad violetas, miel, mermelada de moras y ciruelas maduras con algunas características especiadas de pimienta y hierbas aromáticas. Luego de unos minutos, aparecen notas de vainilla y especias dulces cedidas por el roble francés. Boca cremosa, taninos firmes y dulces. Final largo y persistente.

Maridaje: carnes rojas, pastas, foie gras, risotto, tablas de quesos, y hace una perfecta alianza con chocolates y con pasteles a base de frutas secas como nueces y avellanas.