



**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, foigrass, risotto, tablas de quesos, y hace una perfecta alianza con chocolates y con pasteles a base de frutas secas como nueces y avellanas.