

MILLA CALA 2016

VARIEDADES

67% Cabernet Sauvignon, 17% Carmenere, 11% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Syrah.

ORIGEN

D.O. Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

20 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Milla Cala 2016 refleja en forma pura a su terroir. El Cabernet Sauvignon aporta una estructura firme, con aromas a frutas rojas y taninos aterciopelados y algo tensos en el paladar. El Merlot otorga una sensación sedosa, mientras el Cabernet Franc brinda una elegancia y mineralidad única. El Carmenere llena la media boca con frutas negras como moras y ciruelas, dando un volumen atractivo y envolvente. Aromas a especias frescas junto a una equilibrada acidez crean un vino nervioso con un inolvidable y largo final. El Syrah ofrece amigables notas azules de flores como lavanda y violeta, combinadas con notas a frutos secos y un toque de moka de las barricas francesas.

Maridaje: Agnolotti de foie gras en consomé de ternera, quesos maduros.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.

