

# MILLA CALA 2019

## UVAS

61% Cabernet Sauvignon, 23% Carménère, 8% Syrah, 7% Cabernet Franc, 1% Merlot.

## ORIGEM

D.O. Vale do Cachapoal.

## SOLO

Granítico, profundo, poroso e com boa drenagem.

## CLIMA

Clima mediterrâneo quente, porém com temperaturas máximas limitadas pela influência marítima.

## ENVELHECIMENTO

20 meses em barris de carvalho francês.

---

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Imagine sábias palavras vindas de um livro sublime e imortal passando em frente de seus olhos. Atrás de você, verdes colinas com árvores transbordantes de autêntico terroir. Os vinhedos abraçam cada espaço aberto e são sustentados pelo vento frio que sopra do Pacífico. O sol brilha refletindo cores, esperança e felicidade! Isto é o que acontece quando um vinho reflete seu terroir da maneira mais pura: este é Milla Cala.

O Cabernet Sauvignon seduz com uma estrutura firme e, ao mesmo tempo, paciente. O Cabernet Franc entrega mineralidade, elegância e deliciosa suculência. O Carménère inundará seus sentidos com frutas negras, oferecendo volume infinito. Milla Cala 2019 dança desinibido no paladar, trazendo especiarias, vitalidade desenfreada e equilibrada acidez. O Merlot contribui com delicadeza, enquanto o Syrah oferece notas de violeta e lavanda que complementam os elegantes aromas e os barris franceses em nosso Projeto Sustentável Barroir, que protegem o vinho durante 20 meses.

Harmonização: Agnolotti de foie gras, queijos maduros.

Temperatura de serviço: 16° - 18°C.

