

# MILLA CALA 2019

## VARIEDADES

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

## 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

Imagina palabras sabias pasando frente a tus ojos desde un libro trascendente e inmortal. Detrás de ti, las colinas son verdes con árboles rebosantes de auténtico terroir. Los viñedos abrazan cada espacio abierto, sostenidos por el viento frío que sopla desde el Pacífico. ¡El sol brilla reflejando colores, esperanza y felicidad! Esto es lo que sucede cuando un vino refleja su terruño de la manera más pura: esto es Milla Cala.

El Cabernet Sauvignon seduce con un tono firme, pero paciente estructura. El Cabernet Franc entrega mineralidad, elegancia y exquisita jugosidad. Carmenere llenará tus sentidos con frutos negros, ofreciendo un volumen infinito. Milla Cala 2019 baila desinhibido en el paladar, brindando especias, vitalidad imparable y equilibrio acidez. El Merlot ayuda con finura, mientras que el Syrah ofrece notas de violeta y lavanda que complementan elegantes aromas y barrica francesa en nuestro Proyecto Sostenible Barroir, que abraza el vino para 20 meses.

Maridaje: Agnolotti de foie gras, quesos maduros.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.

