

Ficha Técnica **MILLA CALA**



Descripción general

Este ensamblaje es un tributo a su origen: el encuentro entre el nuevo y viejo mundo. "Milla" significa oro en mapudungun, mientras "Cala" es la traducción al español de Vik.

Grado alcohólico

13,9% Vol.

Variedad de uva

68% Cabernet Sauvignon,
16% Carménère, 5% Merlot,
4% Cabernet Franc y 7% Syrah

Vinificación y Crianza

20 meses en barricas de roble francés con método "Barroir".

Notas de Cata

Equilibrado y sedoso, con aromas de fruta roja, violetas y cacao.

Maridaje

Ideal con pollo al horno, carnes blancas, pastas con salsa cremosa o risottos de setas.

Recomendación de consumo

Servir a 14-16 °C para una mejor expresión. Apto para disfrutar de inmediato o conservarse hasta por 15 años.

Puntuaciones Milla Cala

93 puntos (Vinous)

93 puntos (Wine Spectator)

95 puntos (Descorchados)

96 puntos (James Suckling)

Doble Medalla de Oro (The Drinks Business)