

# MILLA CALA

VIK, um vinhedo que personifica a fusão perfeita entre homem, experiência, terra, clima e alta tecnologia. Em 2004, Alexander e Carrie Vik estabeleceram uma meta muito ambiciosa: desenvolver vinhedos de nível mundial para criar vinhos únicos. O local escolhido foi Millahue, chamado pelos mapuches (indígenas chilenos) de "Lugar do Ouro". A vinha está localizada no interior do vale, entre inúmeras ravinas, oferecendo uma variedade de terroirs inigualáveis e pequenos microclimas, que são distintos e frescos graças à brisa do litoral.



Vale de Cachapoal - Chile



60% Cabernet Sauvignon, 18% Carmenere, 14% Cabernet Franc, 7% Syrah e 1% Merlot



Envelhece 20 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



De cor profunda, tons vermelho escuros com nuances vivos e brilhantes.



Aromas de frutas vermelhas, especiarias frescas e notas florais de lavanda e violeta.



Em boca possui estrutura firme, é frutado, sedoso, possui uma elegância única e toque presente de mineralidade. É presente notas de nozes e um toque de mocha de carvalho francês.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes de caça assadas, queijos encorpados, risoto de cogumelos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,5 g/l

Acidez Total: 5,67 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO