



Millaman Wines

blev grundlagt i 1946 af en italiensk immigrant, som i 1998 overdrog vinhuset til sine 3 døtre. Frem til 2002 blev det udvidet og moderniseret, så produktionen nu foregår efter helt moderne principper. Millaman har tilsluttet sig en sammenslutning af chilenske vinerier, der arbejder under et regelsæt, som sikrer en bæredygtig produktion.

Der er tilplantet 675 ha, og der produceres ca. 1 mill. liter årligt.

Vinene dyrkes i Central Valley, det mest kendte vindistrikt i Chile, beliggende mellem Stillehavskysten og Andesbjergene.

Condor-serien:

Chardonnay:

Chardonnay-duren kan til tider give meget tunge vine – det er bestemt ikke tilfældet her. En frisk, frugtig vin, som også sagtens kan drikkes uden mad. Vinen har en klar, sprød gul farve og duft af æble, melon og citrus med et hint af ananas.

Smagen er frisk og fyldig, domineret af frugt, med en god balance mellem syre og sødme.

God, lang eftersmag.

Velegnet til pastaretter, fisk/skaldyr og salater med fjerkræ.



Merlot:

Lavet på ståltank og derfor meget frugtpræget.

Vinen har en klar, dybrød farve. Duft og smag er præget af friske bær – brombær, blomster og solbær med et twist af cedertræ og hø.

Lang eftersmag, der leder tankerne i retning af fadlagring, selv om vinen ikke har set egetræ.

Velegnet til retter af både svinekød og oksekød.

