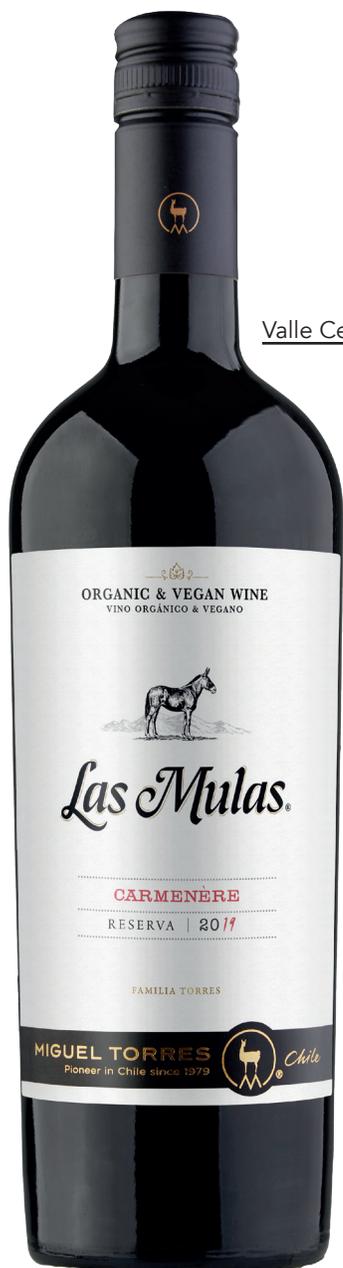
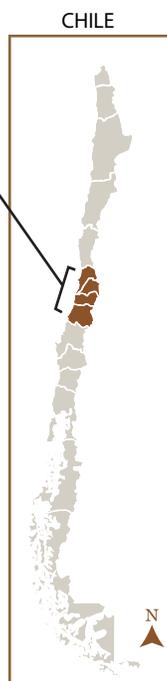


Las Mulas®



Valle Central



Carménère 2019

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Caménère

FECHA DE VENDIMIA: Del 9 al 29 de Abril

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. Finos aromas frutales, con notas balsámicas. Paladar elegante y goloso, con expresión de matices de cuero y especias. Final de boca prolongado.

GASTRONOMÍA

Perfecto con carnes de ternera y buey. Responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14,0% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 4,1 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,7 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 6 días

Temperatura de fermentación: 25°C

Fecha de Embotellado: Marzo 2020

Crianza: 40% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 6 meses

Potencial de guarda: 5 a 6 años

COSECHA 2019

“La cosecha 2019 ha do una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos están elegantes, ricos en boca, con acidez levemente inferior al 2018 y menos carácter herbal. Los tintos presentan alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, el 2019 se considera un MUY BUEN AÑO



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl