

Las Mulas®



Carménère 2020

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Caménère

FECHA DE VENDIMIA: Del 18 de Marzo al 4 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: 13,5% vol.

pH: 3,63

Acidez total: 5,1 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 1,9 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 24°C-26°C

Fecha de Embotellado: Febrero 2021

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

Potencial de guarda: 5 a 6 años

COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que ha afectado a gran parte del país, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre de 2019, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. Ante este escenario, era lógico pensar que la que la acidez en la uva se vería afectada, lo que no sucedió propicianddo una condición muy positiva para un año caluroso.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl