

# Las Mulas®



## Carménère 2021 VALLE CENTRAL

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto  
**D.O.:** Valle Central  
**VARIEDADES:** 100% Caménère  
**FECHA DE VENDIMIA:** Del 30 de marzo al 28 de abril

### NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. Finos aromas frutales con notas especiadas y herbales. Paladar elegante, voluminoso y aterciopelado, con final frutal, jugoso y 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: 3,68  
Acidez total: 4,7 gr/L (Expresada en ácido tartárico)  
AR: 3 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Maceración total: 18 días  
Tipos de fermentación: Fermentación Alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable  
Tiempo de fermentación: 12 días  
Temperatura de fermentación: 24°C-26°C  
Fecha de Embotellado: Octubre 2021  
Crianza: 40% En barricas de roble francés de tercer o más usos durante 6 meses.  
Potencial de guarda: 5 a 6 años

### COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curico y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2°C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES Chile  
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

[www.migueltorres.cl](http://www.migueltorres.cl)