

Las Mulas®



Cabernet Sauvignon Rosé 2018

VALLE CENTRAL

VARIETADES: Cabernet Sauvignon

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 16 de Marzo al 30 de Abril

ORIGEN: Valle Central

NOTA DE CATA

Color cereza. Notas perfumadas de ciruela y de fresa sobre fondos de pomelo. Paladar de gran cuerpo y fina acidez. Elegante y sensual evolución hacia un prolongado post-gusto.

GASTRONOMÍA

Excelente en aperitivo. Ideal con las pastas con salsa de carne o de tomate y ciertas verduras. Sublime con la cocina oriental. Servir a 8-10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% PH: 3,0

Acidez total: 7,3 grs. /l (tartárico) AR: 6,8 grs/l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 5 horas

Tiempo de fermentación: 18 días

Temperatura de fermentación: 17°C

CRIANZA

No se realiza

Fecha de embotellado: Mayo 2018

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2010 - Mesa de Cata LA CAV Chile- 90 Puntos

Añada 2013 - Mundis Vini Biofach, Alemania - Medalla de Oro



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl