

Las Mulas®



Rosé 2019

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Rosado

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: Pinot Noir, Monastrell

FECHA DE VENDIMIA: Pinot 11 y 12 de Marzo; Monastrell 30 de Abril

NOTA DE CATA

De ligero color Salmón. En nariz es sutil, elegante y fresco, recordando notas florales, frutas rojas frescas y con un final especiado. En boca comienza con una rica acidez que lo hace jugoso, acompañado de frutas rojas, tales como frambuesas que le dan un gran volumen y una gran persistencia que destaca.

GASTRONOMÍA

Muy bien como aperitivo. Ideal con salsa de carne o de tomate y ciertas verduras. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0% vol.

pH: 3,0

Acidez total: 7,9 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 3,0 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas

Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica

Tiempo de fermentación: 14 días

Temperatura de fermentación: 20°C-24°C

Fecha de Embotellado: Julio 2019

Potencial de guarda: Listo para beber

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