Las Mulas®

Rosé 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Rosado
D.O.: Valle Central
VARIEDADES: Pinot Noir, Monastrell
FECHA DE VENDIMIA: Pinot Noir 26 de febrero y 1 de marzo,
Monastrell 12 de Abril

NOTA DE CATA

De ligero color rosado pálido, delicado y sutil. En nariz es elegante y fresco, recordando notas florales, frutas rojas frescas y con un final elegante, que llama a la frescura. 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, un rosado diferente y alegre en boca

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: 13,5% vol.
pH: 3,1
Acidez total: 6,2 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
AR: 3 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas a baja temperatura
Tipos de fermentación: Alcohólica, sin Fermentación maloláctica
Tiempo de fermentación: 15 días
Temperatura de fermentación: 14°C-18°C
Crianza: Sin ningún tipo de madera
Fecha de Embotellado: Junio 2021
Potencial de guarda: Listo para beber

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 Curicó 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 lenta con buenas acideces, alcoholes moderados.

ORGANIC WINE

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU ·
VEGAN