

Las Mulas®

Sauvignon Blanc 2019

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Del 1 de Marzo al 6 de Abril

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aromas que recuerdan las frutas tropicales maduras, con leves notas herbáceas y toques de frutas cítricas. Paladar sedoso, elegante, redondo en boca, con buena estructura ácida.

GASTRONOMÍA

Bien como aperitivo, con pescados al horno, a la plancha o elaborados con salsas delicadas. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0% vol.

pH: 3,0

Acidez total: 6,3 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:1,1 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 6 horas a baja temperatura.

Tipos de fermentación: Solo Alcohólica

Tiempo de fermentación: 17 días

Temperatura de fermentación: 12°C-15°C

Fecha de Embotellado: Junio 2019

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: 5 años

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.



VEGAN



MIGUEL TORRES Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl