

# Las Mulas®

## Sauvignon Blanc 2020

VALLE CENTRAL



COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Del 24 de febrero al 26 de Marzo

### 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: 3,1

Acidez total: 6,4 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:1,7 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

### ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 4 horas a baja temperatura.

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 12°C-16°C

Fecha de Embotellado: Julio 2020

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: Listo para beber

### COSECHA 2020

La prolongada escasez hídrica que afecta a gran parte del país, y que en Curicó llega al 76% de déficit comparado a un año normal, más las fuertes heladas sucedidas entre septiembre y noviembre del año pasado, sumando también las altas temperaturas en meses que no se esperaban, afectaron en gran medida los niveles de rendimiento de ciertos viñedos, y, en consecuencia, el adelanto de la fecha estimada para la presente vendimia. "Está relacionado no sólo por las condiciones climáticas donde hay sequía, también por el aumento de temperaturas en meses como noviembre, considerado el más cálido de los últimos 110 años en la zona central, y también en enero que fue más caluroso de lo normal. Además, se presentaron heladas que tuvimos en septiembre, luego la de octubre que fue realmente potente, y algunas en noviembre en algunos sectores del Maule, las cuales afectaron en forma significativa los rendimientos. Ante el actual escenario, el profesional indica que la acidez en la uva no ha bajado de manera significativa, lo cual es positivo para un año caluroso. "Estamos preocupados de no tener acumulación de azúcar demasiado altas, por lo tanto, grados de alcohol incendiados o demasiado altos, de modo que los vinos no se sientan tan pesados, pero estamos conformes con los resultados a la fecha. Esta vendimia ha sido más bien complicada, porque los efectos del clima la han marcado notablemente, y la han hecho muy distinta a todas las que le ha tocado vivir, donde hay que ir mucho al campo y tener un feeling especial con cada zona. En el caso de la actual cosecha y las condiciones en la que se ha dado nos obliga a estar mucho más presentes y a tener una sintonía fina con el viñedo.



MIGUEL TORRES  Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

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