

Las Mulas®

Sauvignon Blanc 2021

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: Del 19 de febrero al 15 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: 3,3

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

AR:1,1 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas a baja temperatura.

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 12°C-16°C

Fecha de Embotellado: Mayo 2021

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: Listo para beber

COSECHA 2021

La añada 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 Curico 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. Una vendimia donde las uvas más beneficiadas fueron las del secano costero.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl