

Las Mulas®

Sauvignon Blanc 2023

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 22 de febrero al 17 de Marzo

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, sutil y delicado. 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, vino agradable, fresco, un vino para disfrutar.

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: 2,9

Acidez total: 5,9 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: Agosto 2023

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: Listo para beber

COSECHA 2023

En Miguel Torres Chile nos hemos especializado en la búsqueda de Territorios o Terroir para las diferentes variedades. Por ello, elaboramos vinos desde viñedos desde el Valle de Limarí en el norte, hasta la localidad de Río Bueno en el Valle de Osorno. El período de cosecha para nosotros comenzó el 6 de febrero y finalizó el 26 de abril, con una duración de 80 días. Podemos decir en términos climáticos que estamos ante una cosecha con temperaturas superiores a lo normal en gran parte del país y con precipitaciones superiores a la anterior temporada 2022 pero considerada un año seco, Los resultados de los vinos este año fueron mejores de lo esperado, dadas las condiciones climáticas extremas. En general, fue un año de alcohol moderado a alto pero sin demasiados extremos, con acidez en general más bajas que en otras temporadas, en resumen un año de jexcelente calidad!.



MIGUEL TORRES
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl