

Las Mulas®



Viognier 2017

VALLE CENTRAL

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIETADES: 100% Viognier

FECHA DE VENDIMIA: Del 15 de Marzo al 10 de Abril

NOTA DE CATA

Limpio color amarillo pálido, con tintes verdes, delicado aroma frutal con recuerdos de albaricoque y de especias (jengibre), paladar frutal bien enmarcado por una fina acidez que se prolonga agradablemente en el post-gusto.

GASTRONOMÍA

Bien como aperitivo, con carnes blancas, como pescados al horno, también con mariscos y quesos suaves. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,2

Acidez total: 5,6 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:3,5 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración no se realiza.

Tipos de fermentación: Solo Alcohólica

Tiempo de fermentación: 17-18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Fecha de Embotellado: Agosto 2018

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: 8 años

COSECHA 2017

La temporada 2016-2017 estuvo marcada por eventos de distinta naturaleza y de incidencia significativa tanto en el desarrollo de los viñedos como de la cosecha, teniendo como principal característica una baja en los rendimientos de aproximadamente un 30%. Las condiciones climáticas de la temporada fueron determinantes en el resultado productivo. Al igual que gran parte de la región central, el período estival (enero y febrero) se caracterizó por altas temperaturas máximas y mínimas, lo que incidió en la caída de acidez total y alza de pH de las uvas al momento de cosechar, por lo que hubo que monitorear muy de cerca los parámetros de acidez principalmente. El adelanto en el inicio de la cosecha fue en promedio de dos semanas para las zonas Entre Cordilleras y Costa, no así en la zona Andes donde en promedio sólo se adelantó una semana.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl