

Las Mulas®



Sauvignon Blanc 2017

VALLE CENTRAL

VARIETADES: 100% Sauvignon Blanc

ÉPOCA DE VENDIMIA: Desde el 22 de Febrero al 14 de Marzo

ORIGEN: Valle Central

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aromas que recuerdan las frutas tropicales maduras, toques de frutas cítricas. El paladar es sedoso, con buena estructura ácida, postgusto prolongado.

GASTRONOMÍA

Bien como aperitivo, con pescado al horno, a la plancha o elaborados con salsas delicadas. Debe servirse a 10°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% PH: 3,1

Acidez total: 6,5 grs. /l (tartárico) AR: 1,8 grs. /l.

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: Pelicular a 1 hora a baja temperatura.

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 15°C.

CRIANZA

No se realiza.

PUNTUACIONES Y PREMIOS

Añada 2016 - Medalla de oro, Mundus Vini Biofach, Alemania

Añada 2013 - 91 Puntos, Guía mujer y vino 2014, Chile

Añada 2012 - Medalla de oro, Korea Wine Challenge, Korea



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl