

Las Mulas®

SPARKLING LAS MULAS

Secano Interior

COSECHA: 2022
TIPO DE VINO: Vino Espumoso
D.O.: Secano Interior
VARIEDADES: 100% País
FECHA DE VENDIMIA: 7 al 20 de Marzo
BOTELLAS PRODUCIDAS: 60.000

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, que hace destacar una burbuja fina y persistente. En el aroma predominan las notas frutales (frutos rojos y cítricos), y el paladar es fresco y salvaje característico de la ancestral variedad país.

GASTRONOMÍA

El vino perfecto para cualquier celebración, servir idealmente entre 6° a 8°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 12% vol.
pH: 3,0
Acidez total: 6,3 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Dosage: 4 gr/L
Categoría de espumante: Extra Brut

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/

ELABORACIÓN

Método tradicional o champenoise
Tiempo de maceración: ---
Tiempo de primera fermentación: 18 días
Tiempo de segunda fermentación: 45 días en botella.
Temperatura de fermentación: Primera 16°C en tanque, Segunda 14°C a 16° en botella.
Crianza vino base: sobre sus lías en cuba durante 5 a 6 meses
Fecha de embotellado: Diciembre 2022
Envejecimiento en botella: Desde 7 meses y más
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años
Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2022

La temporada de cosecha 2021-22 comenzó el 20 de febrero en Miguel Torres Chile y ha presentado condiciones únicas, donde la escasez de agua es sin duda el factor más importante. Dentro de los aspectos favorables se encuentra en primer lugar la excelente condición fitosanitaria y calidad de las uvas, ausencia de heladas en primavera y la ausencia de precipitaciones durante cosecha y floración, permitiendo una gran oportunidad de cosecha, pudiendo obtener vinos blancos frescos y aromáticos y buena acidez en todos los tipos de vinos. En resumen, una gran y exitosa vendimia.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl