



LAS MULAS ESPUMANTE ORGANICO


Las Mulas
ORGANIC WINES

Se trata del primer espumante que se integra al portafolio de vinos Las Mulas, línea orgánica que tiene su origen en 2010. Un blanc de noirs elaborado 100% de cepa país, cultivada por pequeños productores de la Asociación Esperanza de la Costa. Una producción que hace eco a parte de los pilares más importantes de la bodega familiar, la sustentabilidad y preocupación medioambiental.

Rufina, una mula que junto a gallinas y gansos, camina libremente por algunos de los viñedos de Miguel Torres Chile. Ella es la más destacada, trabajadora y querida por todos, que en compañía de los demás animales juegan un papel fundamental el conseguir un mejor equilibrio con la naturaleza. Es que la mula es vista como un importante apoyo para el trabajo de campo, y desde tiempos ancestrales es reconocida como parte trascendental de las tradiciones agrícolas.

Casi como un homenaje a estos nobles animales, que siguen siendo fieles compañeros del hombre en las labores de muchos cultivos, nace la línea Las Mulas, proyecto que la bodega familiar comienza hace 10 años en tierra chilena. Bajo su alero se originan vinos singulares, procedentes de una viticultura orgánica, elaborados exclusivamente con uvas que provienen de vides que conviven con otras especies, para crear un equilibrio natural que permita una auto-regulación de la planta, y donde por cierto no se emplean herbicidas ni productos químicos de síntesis.

“Para potenciar esta especial línea es que hemos hecho una alianza productiva entre nuestra bodega y la Asociación Esperanza de la Costa, agrupación de pequeños agricultores que han certificado su uva como orgánica. Las variedades que ellos manejan son 60% de uva país, y el restante corresponde a otras cepas de uva vinífera, con cultivos repartidos principalmente en la provincia de Curicó: Sagrada Familia y Hualañé. Y es desde estos campos que proviene la fruta que da origen a este singular espumante”.

Eduardo Jordán,
Director técnico y Enólogo
Miguel Torres Chile.



Las Mulas Sparkling Extra Brut 2018 llega entonces para unirse al completo portafolio de este reconocido repertorio de vinos orgánicos, un blanc de noirs con Denominación de Origen Secano Interior, hecho 100% de cepa país mediante el método tradicional o champenoise, donde la segunda fermentación ocurre en la botella permitiendo así una burbuja de mayor fineza. Su delicado proceso de guarda combina tiempo de crianza sobre sus lías y posteriormente al menos 12 meses en botella.



Otra de las novedades es la inclusión de la añada en su etiqueta, esto con el fin de apuntar a los espumantes de más alta calidad y que se identifican de manera honesta con su año de vendimia. “Gracias a la relación de trabajo de largo plazo con los pequeños productores, podemos tener un mejor manejo de viñedo y saber el comportamiento de la variedad durante la vinificación, lo cual permite señalar a la cosecha para resaltar que se trató de un año excepcional. La temporada 2018 en específico fue fresca con buenas producciones. Una vendimia excelente donde las uvas maduraron lentamente y la naturaleza nos permitió cosechar en el momento adecuado”, señala Jordán.

Las Mulas Sparkling Extra Brut 2018 se muestra en vista con un color amarillo pálido el que permite exhibir su burbuja fina y persistente. En sus aromas predominan las notas a frutos rojos, en tanto al paladar es fresco y salvaje, tan característico de la ancestral variedad país.

Miguel Torres Chile es pionera en rescatar esta cepa, y por eso “nuestro principal objetivo no es sólo mostrar a la primera vid que llegó al territorio nacional, también queremos presentarla tal cual es a través de un espumante incomparable y único, que cuando alguien lo pruebe se encuentre con algo totalmente diferente, tanto por sus atributos como por su historia”, asevera el enólogo.

Las Mulas Sparkling Extra Brut 2018 está disponible en la tienda de vinos online de Grandes Terruños. www.grandesterrunos.cl, a un valor de **\$8.000** con despacho gratis en la Región Metropolitana por compras superiores a \$30.000. Para consultas y/o cotizaciones escribir a contacto@grandesterrunos.cl.

Contacto Miguel Torres Chile:
Carolina Márquez Goycoolea
Comunicaciones Miguel Torres Chile
cmarquez@migueltorres.cl
www.migueltorres.cl