

Las Mulas®



Cabernet Sauvignon 2021

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Tinto

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: Del 23 de marzo al 26 de abril

NOTA DE CATA

Color rojo intenso y profundo. Aromas a frutos rojos con notas especiadas. Taninos redondos y elegantes, que le confieren una gran estructura, con un final prolongado y consistente.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar asados, con carnes rojas, empanadas. Servir a 18°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 4,7 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Maceración total: 15 días

Tipos de fermentación: Alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Tiempo de fermentación: 7 días

Temperatura de fermentación: 24°C-26°C

Fecha de Embotellado: Octubre 2021

Crianza: 40% del vino, pasa por roble francés de tercer o más usos por 6 meses

Potencial de guarda: 5 a 6 años

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos

COSECHA 2021

La temporada 2020 – 2021 comenzó con un invierno tranquilo, temperaturas algo más altas que la añada anterior. En primavera aparecen heladas en el mes de octubre que bajaron los rendimientos en algunas variedades de viñedos en el Piedemonte de la cordillera de los Andes en el valle de Curicó y Maule. El verano fue fresco con alrededor de 1,5 a 2 °C más bajo que lo normal y a fines de enero hubo lluvias que nos mantuvieron alerta para evitar hongos como botrytis. La vendimia 2021 es considerada como fría, logrando una madurez que nos permitió cosechar sin apuros la uva en su punto perfecto con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES  Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl