

Las Mulas®

SPARKLING LAS MULAS

Secano Interior

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino Espumoso

D.O.: Secano Interior

VARIEDADES: 100% País

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 7 al 25 de Marzo

BOTELLAS PRODUCIDAS: 66.000

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

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 12% vol.

pH: 3,05

Acidez total: 4,72 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

Dosage: 4 gr/L

Categoría de espumante: Extra Brut

Información sobre alérgenos: Contiene Sulfitos.

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 7 a 10 años

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/

ELABORACIÓN

Prensado: Racimo entero

Tipos de fermentación:

Primera fermentación Alcohólica: 100% en depósitos de acero inoxidable

Tiempo de fermentación: 18 días primera; 45 días segunda

Temperatura de fermentación: 16°C primera fermentación en tanque y 12°- 16°C segunda fermentación en botella

Crianza vino base: 5 a 6 meses en sus lías,

Fecha de Embotellado(Tiraje): Agosto 2019

Crianza en botella: Al menos 12 meses

COSECHA 2019

La cosecha 2019 ha do una temporada tranquila, con precipitaciones por debajo de lo normal, pero con climas que han favorecido la cosecha en general. Los blancos están elegantes, ricos en boca, con acidez levemente inferior al 2018 y menos carácter herbal. Los tintos presentan alcoholes moderados, con más volumen en boca y mejor madurez fenólica. En general, el 2019 se considera un MUY BUEN AÑO.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



Chile

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl