

Las Mulas®

SPARKLING LAS MULAS

Secano Interior

COSECHA: 2021
TIPO DE VINO: Vino Espumoso
D.O.: Secano Interior
VARIETADES: 100% País
FECHA DE VENDIMIA: 17 Al 30 De Marzo
BOTELLAS PRODUCIDAS: 40.000

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: 3,15
Acidez total: 4,8 gr/L (Expresada en ácido tartárico)
Dosage: 4 gr/L
Categoría de espumante: Extra Brut

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl/

ELABORACIÓN

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: enero 2022
Envejecimiento en botella: 10 meses o mas
Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años
Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2021

La añada 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 Curico 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 lenta con buenas acideces y alcoholes moderados.



MIGUEL TORRES

Pioneer in Chile since 1979



MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY

www.migueltorres.cl