

Las Mulas®



Chardonnay 2022

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Chardonnay

FECHA DE VENDIMIA: 9 y 10 de Marzo

NOTA DE CATA

Color amarillo tenue con visos dorados. Intenso y elegante, aromas con notas de frutas maduras, que hacen recordar la cepa Chardonnay, la madera aparece en forma delicada y en armonía con el vino. Paladar denso, con finas aristas acidas que lo hacen ser fresco, intenso y con un gran final en boca, un vino diferente.

GASTRONOMÍA

Bien como aperitivo, con pescados al horno, a la plancha o elaborados con salsas delicadas. Servir a 10°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,0

Acidez total: 6,6 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4,2 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, sin maceración

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 14-18°C

Crianza: 100% vino en contacto con madera por 2 meses

Potencial de guarda: Listo para beber

Fecha embotellado: Mayo de 2022

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.



VEGAN



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl