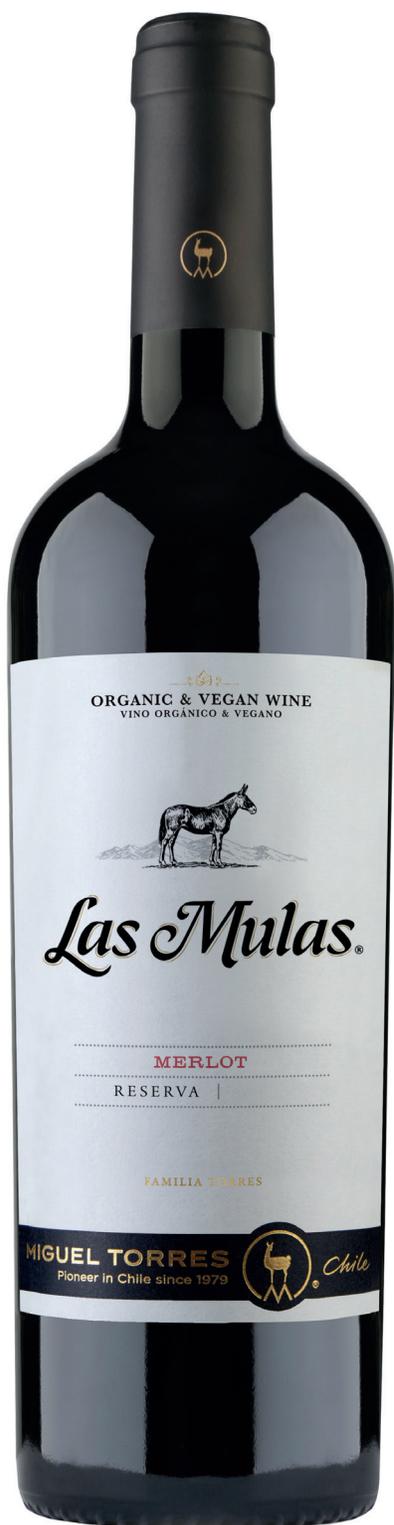


# Las Mulas®



## Merlot 2021

VALLE CENTRAL

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**D.O.:** Valle Central

**VARIEDADES:** 100% Merlot

**FECHA DE VENDIMIA:** Del 4 al 7 de abril

### NOTA DE CATA

Presenta un delicado color rojo rubí con matices violeta. En nariz se expresan notas frutales de ciruelas y moras, con ligeros toques de vainilla. En boca es jugoso y elegante, con taninos delicados y presentes.

### GASTRONOMÍA

Un fino acompañamiento de legumbres, carnes blancas e incluso a la parrilla y a las brasas o pescado frito como el congrio o la reineta chilena.

### DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 14% vol.

pH: 3,53

Acidez total: 5,0 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR: 4,0 gr/L

**FORMATOS DISPONIBLES:** 75 cl

### ELABORACIÓN

Maceración total: 10 días

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

Tiempo de fermentación: 10 días

Temperatura de fermentación: 22°C-24°C

Crianza: 40% en barricas de roble francés de tercer o más usos durante 6 meses

Fecha de Embotellado: Mayo 2022

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. 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