

Las Mulas®

Sauvignon Blanc 2022

VALLE CENTRAL



TIPO DE VINO: Vino Blanco

D.O.: Valle Central

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE VENDIMIA: 22 de febrero al 17 de Marzo

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido, sutil y delicado. Aromas que recuerdan las frutas tropicales maduras, con leves notas herbáceas y toques de frutas cítricas. Paladar sedoso, elegante, redondo en boca, con buena estructura ácida, vino agradable, fresco, un vino para disfrutar

GASTRONOMÍA

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

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,0% vol.

pH: 3,0

Acidez total: 6,2 gr/L (Expresada en ácido tartárico)

AR:1,2 gr/L

FORMATOS DISPONIBLES: 75 cl

ELABORACIÓN

Prensado: Despalillado, maceración 2 horas a baja temperatura.

Tipos de fermentación: Alcohólica

Tiempo de fermentación: 16 días

Temperatura de fermentación: 12°C-16°C

Fecha de Embotellado: Mayo 2022

Crianza: No se realiza

Potencial de guarda: Listo para beber

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.

En resumen, una gran y exitosa vendimia.



MIGUEL TORRES Chile
Pioneer in Chile since 1979

MIGUEL TORRES CHILE | 100% FAMILY OWNED WINERY.

www.migueltorres.cl