

LAS MULAS CARMENÈRE 2024

VALLE CENTRAL



VEGANO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIETADES: 100% Camenere

FECHA DE VENDIMIA: 27 de abril al 3 de Mayo

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro. Finos aromas frutales con notas especiadas y herbales. Paladar elegante, voluminoso y aterciopelado, con final frutal, jugoso y prolongado.

GASTROMOMIA

Perfecto con carnes de temera y buey. Responde a todos los retos, desde pescados hasta salsas especiadas. Servir a 17°C

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5°

pH: 3,68

Acidez Total: 4,42 gr/L

Azúcar: 3 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 20 días

Fermentación Alcohólica: 14 días a 24-26°C

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%

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

Fecha de embotellado: Junio 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 años

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2024

En términos de calidad podemos decir que es un gran año. Donde volvimos al pasado en términos climáticos, olvidando la sequía en las zonas del centro al sur, con temperaturas más frescas que las temporadas anteriores, logrando vinos muy frescos, de graduaciones alcohólica moderada y con taninos de muy buena calidad. Una añada en esta zona para recordar y por seguro dará que hablar.

La vendimia 2024 será recordada de una excelente calidad para la gran mayoría de los viñedos que producimos.

