

LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON 2024

VALLE DEL ITATA



VEGANO

TIPO DE VINO: Vino Tinto

VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon

FECHA DE VENDIMIA: del 18 al 25 de abril

NOTA DE CATA

Color rojo intenso y profundo. Aromas a frutos rojos con notas especiadas. Taninos redondos y elegantes, que le confieren una gran estructura, con un final prolongado y consistente.

GASTROMOMIA

Ideal para acompañar asados, con carnes rojas, empanadas. Servir a 18°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13,5°

pH: 3,7

Acidez Total: 4,5 gr/L

Azúcar: 4,0 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: 15 días

Fermentación Alcohólica: 7 días a 24-26°C

Fermentación Maloláctica: En acero inoxidable 100%

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

Fecha de embotellado: -

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

Información sobre alérgenos: Sulfitos



COSECHA 2024

Miguel Torres Chile produce vinos desde el valle del Limarí en el extremo norte hasta el Valle de Osorno en el extremo sur, abarcando 1.300 kilómetros de distancia.

Esta añada fue una de las más extensas, comenzando el 25 de enero con nuestro Chardonnay de Limarí y terminando el 9 de mayo con nuestro Carmenere de Huerta de Maule en el valle del Maule. Dada la longitud de Chile, la diversidad de climas, y el cambio climático, cada vez es más importante dividir el Chile vitivinícola en 3 zonas:

1. Norte con clima semi árido (Huasco a Aconcagua)
2. Centro sur con clima mediterráneo (Maipo a Bio Bio)
3. Sur con clima templado con mucha influencia del océano (Malleco a Osorno)

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 desde el extremo norte en Limarí hasta el valle de Osorno, aun cuando las condiciones climáticas fueron muy distintas en ambos extremos.