

LAS MULAS ROSÉ 2025

VALLE CENTRAL

TIPO DE VINO: Vino Rosado

VARIETADES: Blend Rosé

FECHA DE VENDIMIA: Del 6 al 31 de Marzo

NOTA DE CATA

Color rosado muy suave y delicado. En nariz es elegante, fresco, alegre que llama a recordar notas florales, frutas rojas frescas. En boca comienza con una rica acidez que lo hace jugoso, inquieto, y alegre, presenta un gran volumen y una gran persistencia, un rosado diferente y alegre. Un vino para disfrutar en cualquier momento.

GASTROMOMIA

Muy bien como aperitivo. Ideal con salsa de carne o de tomate y ciertas verduras. Servir a 8-10 °C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 13°

pH: 3,11

Acidez Total: 5,9 gr/L

Azúcar: 4,0 gr/L

ELABORACIÓN

Tiempo de Maceración: Sin Maceración

Molienda: Sin despalillado, solo prensado con racimo completo.

Fermentación Alcohólica: Con levadura seleccionada, temperatura 14°C a 18°C

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica.

Crianza: Sin ningún tipo de madera.

Fecha de embotellado: Mayo 2025

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3 a 5 años

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos

COSECHA 2025

Vendimia 2025: Un año intenso, pero lleno de carácter

La cosecha 2025 llegó con fuerza, adelantándose hasta dos semanas con respecto al año anterior en el área centro sur de Chile gracias a una primavera y un verano cálidos y secos.



VEGANO



Fue una temporada desafiante, donde el calor marcó el verano, la lluvia se ausentó y el viñedo respondió con carácter. Pese a todo, las uvas mostraron una sanidad notable. La ausencia de lluvias en cosecha y las marcadas diferencias de temperatura entre el día y la noche permitieron conservar la frescura y resaltar los aromas, especialmente en nuestras variedades blancas. Eso sí, el camino no fue fácil. Rendimientos más bajos —hasta un 30% menos— nos recordaron que la naturaleza no siempre es generosa en cantidad, pero puede serlo en calidad. El calor extremo y el fenómeno de El Niño impusieron nuevos desafíos, pero también nos inspiraron a seguir innovando y adaptándonos.

En Miguel Torres Chile creemos que los grandes vinos nacen de grandes desafíos, y esta vendimia es prueba de ello. El resultado: vinos expresivos, frescos, gran volumen en boca, con una personalidad única, que hablan de su origen y de una temporada intensa que no se olvidará fácilmente.