

## LAS MULAS SAUVIGNON BLANC 2025

### VALLE CENTRAL



VEGANO

**TIPO DE VINO:** Vino Blanco

**VARIEDADES:** 100% Sauvignon Blanc

**FECHA DE VENDIMIA:** Del 20 de Febrero al 18 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.

#### GASTROMOMIA

Excelente como aperitivo, también combina muy bien con todo tipo de pescados, y excelente para un ceviche de pescados blancos. Servir a 10°C.

#### DATOS TÉCNICOS

**Grado Alcohólico:** 13°

**pH:** 3,18

**Acidez Total:** 6,48 gr/L

**Azúcar:** 1,25 gr/L

#### ELABORACIÓN

**Prensado:** Despalillado

**Duración Fermentación Alcohólica:** 16 días

**Temperatura fermentación alcohólica:** 12 a 16°C

**Fermentación Maloláctica:** Sin fermentación maloláctica

**Crianza:** Sin ningún tipo de madera

**Fecha de embotellado:** Julio 2025

**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:** 3 a 5 años y a su vez listo para beber

**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.



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.