

LAS MULAS SAUVIGNON BLANC 2025

VALLE CENTRAL



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.

GASTRONOMIA

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.