

LAS MULAS SPARKLING 2024

SECANO INTERIOR

TIPO DE VINO: Vino Espumante

VARIEDADES: 100% País

FECHA DE VENDIMIA: Desde el 8 al 18 de Marzo

NOTA DE CATA

Color amarillo tenue muy fino y delicado. En nariz se presenta elegante y entretenido, destacando notas a frutas rojas, manzana, y notas cítricas, a la vista destaca una burbuja fina, inquieta, intensa, persistente y elegante, el paladar es fresco, intenso, jugoso y salvaje característico de la ancestral y noble variedad país. Un excelente espumante para disfrutar en cualquier ocasión.

GASTROMOMIA

El vino perfecto para cualquier celebración, servir idealmente entre 6° a 8°C.

DATOS TÉCNICOS

Grado Alcohólico: 12,0°

pH: 3,0

Acidez Total: 5,92 gr/L

Tipo de Espumante: Extra Brut

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: ---

Tiempo de primera fermentación: 17 días

Tiempo de segunda fermentación en botella: 55 días

Temperatura de fermentación: Primera 16°C en tanque, Segunda 12°C a 15° en botella.

CRIANZA

Crianza sobre sus lías en cuba: Desde 3 a 5 meses

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Envejecimiento en botella: mínimo 6 meses

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 5 a 7 años

Información sobre alérgenos: Solo sulfitos



VEGANO



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 2 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:

Norte con clima semi árido (Huasco a Aconcagua)

Centro sur con clima mediterráneo (Maipo a Bio Bio)

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.