

# LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON 2025

VALLE DEL ITATA



VEGANO

**TIPO DE VINO:** Vino Tinto

**VARIEDADES:** 100% Cabernet Sauvignon

**FECHA DE VENDIMIA:** del 12 al 22 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:** 4,4 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:** Diciembre 2025

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

**Información sobre alérgenos:** Solo sulfitos

## COSECHA 2025

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. El calor extremo y el fenómeno de El Niño impusieron nuevos desafíos. 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.