MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
BLANCO DE BLANCAS

Nem tudo é o que parece, a percepção é nossa melhor opção. Cordeiro que sai do rebanho para ser o ator principal, cuidado, a ironia é a sua melhor virtude.

VARIEDADE

40% Torrontés - 30% Chardonnay - 15% Pedro Ximénez - 15% Moscatel.

COLHEITA

Colheita antecipada com seleção na fazenda. É colhido em diferentes etapas de maturação, obtendo-se perfis de vinhos totalmente diferentes para cada caso.

VINIFICAÇÃO

Continua-se com o método de elaboração oxidativo. Efetua-se o prensado a cacho inteiro e o suco resultante destina-se a um tanque de aço inoxidável no qual se esfria a 8 °C durante 24h. Depois disso, o líquido limpo é transferido para outro tanque, no qual semeia-se como leveduras selecionadas e fermenta-se durante aproximadamente 28 dias a 12 °C. O Torrontés é elaborado mediante o método protetivo, evitando o contato com o oxigênio para preservar aromas típicos desta variedade. Uma vez finalizada a elaboração de cada um dos componentes, nosso enólogo realiza o corte definindo as porcentagens.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor verde com flashes dourados. No nariz predominam os aromas tropicais como abacaxi, combinado com notas de pêssego e flores como jasmim. Fresco e equilibrado na boca.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C – 10°C.

