MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
BLANCO DE BLANCAS

No todo es lo que parece, la percepción es nuestra mejor opción. Cordero que se sale del rebaño para ser el actor principal, cuidado, la ironía es su mejor virtud.

VARIETALES

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

COSECHA

Cosecha temprana, con selección en fincas. Se cosecha en diferentes etapas de maduración, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferentes para cada caso.

VINIFICACIÓN

Se efectúa el prensado a racimo entero y el jugo resultante se destina a un tanque de acero inoxidable donde se enfría a 8°C durante 24 hs, posterior a esto se trasiega el líquido limpio a otro tanque, donde es sembrado con levaduras seleccionadas y se fermenta durante aproximadamente 20 días a 15°C.

El Torrontés se protege del oxígeno para tener aromas más frescos y elegantes. Una vez finalizada la elaboración de cada uno de los componentes, nuestro enólogo realiza el corte definiendo los porcentajes.

NOTAS DE CATA

De color verde con destellos dorados. En nariz predominan los aromas tropicales como ananá, combinado con notas de durazno y jazmín. En boca fresco y equilibrado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7°C y 10°C.



¡Desbloquea la magia! Escanea la etiqueta con la app ***Mosquita Muerta Wines*** *y disfruta de la experiencia.*

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com