MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
BONARDA

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

100% Bonarda.

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

A fermentação é realizada em tanques de concreto a baixas temperaturas e com leveduras provenientes do vinhedo, para obter sua expressão varietal. Realizam-se suaves trabalhos de extração para alcançar aromas frutados e taninos equilibrados. 30% do vinho amadurece de 4 a 6 meses em madeira.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É de cor vermelho-rubi, com aromas de geleia de frutos vermelhos e passas de uva; em boca, apresenta uma estrutura suave e elegante.

Pode conter precipitados naturais.



Desbloqueie a magia! Escaneie o rótulo com o app ***Mosquita Muerta Wines*** *e desfrute da experiência.*

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com