MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
BONARDA

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.

VARIETAL

100% Bonarda.

COSECHA

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

VINIFICACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en piletas de concreto a bajas temperaturas y con levaduras proveniente del viñedo, para obtener su expresión varietal. Se realizan suaves trabajos de extracción para lograr aromas frutados y taninos equilibrados. El 30% del vino madura 4 a 6 meses en madera.

NOTAS DE CATA

Es de color rojo rubí, con aromas a mermelada de frutos rojos y pasas de uva; en boca es de estructura suave y elegante.

Puede contener precipitados naturales.



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

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com