MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
BLANCO DE BLANCAS BRUT

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.

COLHEITA

Bem cedo na temporada, garantindo a frescura natural em seu sabor e aromas. É feito manualmente ou mecânica preservando a qualidade excepcional da uva.

VINIFICAÇÃO

Método Charmat. É feita a segunda fermentação no tanque a baixas temperaturas e com leveduras selecionadas para manter a intensidade de aromas e sabores.

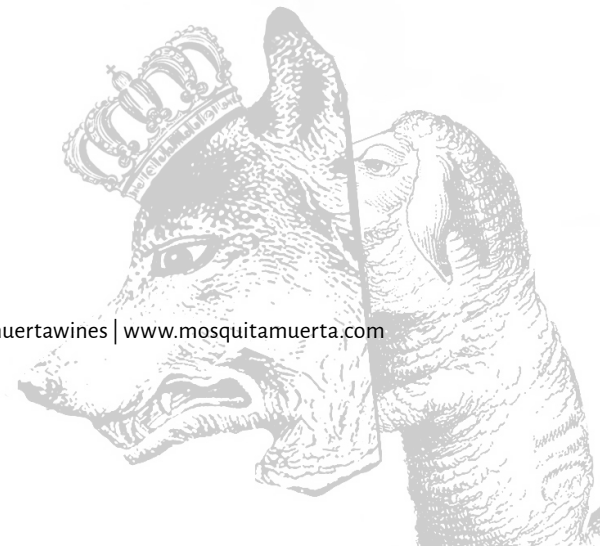
NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo claro com reflexos esverdeados, brilhante e de borbulhas pequenas que persistem. No nariz apresenta aromas de flores brancas, abacaxi e lima. Na boca é fresco com sabores que nos fazem lembrar à maçã verde e pêssego branco. Lineal e persistente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 °C – 8 °C.

ÁLCOOL: 12% vol.
AÇÚCAR: 10 g/L



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com