MOSQUITA MUERTA WINES




# CORDERO CON PIEL DE LOBO
BRUT

*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.*

## COSECHA

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual o mecánica preservando la calidad excepcional de las uvas.

## VINIFICACIÓN

Método *Charmat*. Se realiza la segunda fermentación en tanque, a bajas temperaturas y con levaduras seleccionadas para mantener la intensidad de aromas y sabores.

## NOTAS DE CATA

Color amarillo claro con reflejos verdosos, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz presenta aromas de ananá y lima. En boca es fresco con sabores que recuerdan a manzana verde y durazno.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.

ALCOHOL: 12% vol.

AZÚCAR: 10 g/L.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com