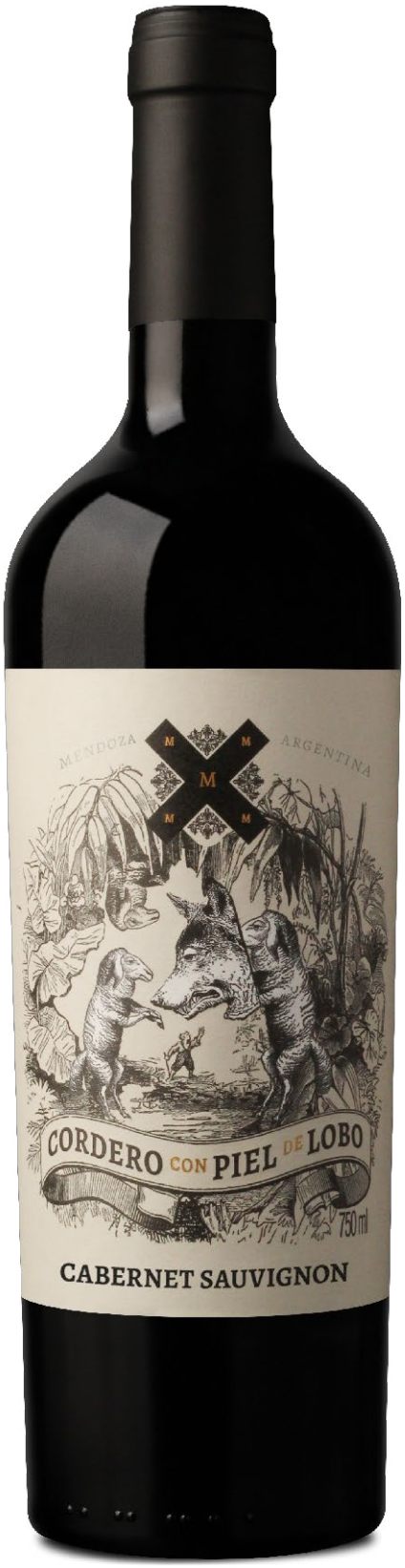
MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
CABERNET SAUVIGNON

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% Cabernet Sauvignon.

COSECHA

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

VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa a 10°C durante 48 horas.

Fermentación a 25°C, con trabajos de extracción moderados, lográndose un vino fresco, frutado y de estructura media. Fermentación maloláctica 100% cumplida. El 30% del vino madura 4 a 6 meses en madera.

NOTAS DE CATA

Vino de intenso color rojo que recuerda a pimientos y ciruelas. De gran estructura, suave y de largo final.

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