MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
CHARDONNAY

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% Chardonnay.

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

Efetua-se a prensagem de cachos inteiros e o mosto resultante é destinado a um tanque de aço inoxidável, onde é resfriado a 8 °C durante 24 horas. Após este período, trasfega-se o líquido limpo para outro tanque, onde é inoculado com leveduras selecionadas e fermentado durante aproximadamente 20 dias a 15 °C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor amarelo brilhante, com aromas de maçã verde e abacaxi; em boca, revela-se macio e fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir entre 7°C e 10°C.



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

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com