MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
DULCE

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 es intenso y atractivo, presenta aromas a durazno y toques cítricos. En boca es dulce y su frescura equilibra los sabores. Es suave y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.

ALCOHOL: 12% vol.

AZÚCAR: 60 g/L.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com