MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
DOCE NATURAL

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

Colheita antecipada com seleção na fazenda. É colhido em diferentes etapas de maturação, obtendo-se perfis de vinhos totalmente diferentes para cada caso.

VINIFICAÇÃO

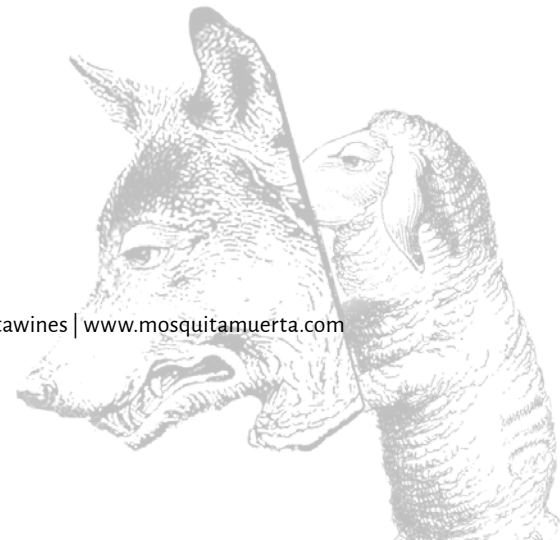
A fermentação é feita em piscinas de concreto a baixas temperaturas e com leveduras provenientes do vinhedo, para obter uma expressão varietal. Paralisa-se a fermentação antes de finalizar para deixar os açúcares naturais da uva.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma cor amarela pálida, com aromas a flores brancas e a frutas frescas como maçãs verdes e peras, além disso podemos encontras notas cítricas e mel. Na boca apresenta uma acidez refrescante que equilibra a sua doçura e arredondamento.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir entre 7º C y 10º C.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com