MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO

DULCE NATURAL

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

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

VINIFICACIÓN

Se efectúa el prensado a racimo entero y el jugo resultante se destina a un tanque de acero inoxidable donde se enfría a 8 °C durante 24 hs, posterior a esto se trasiega el líquido limpio a otro tanque, donde es sembrado con levaduras seleccionadas. Se paraliza la fermentación antes de finalizar para dejar los azúcares naturales de la uva.

NOTAS DE CATA

Presenta un color amarillo pálido, con aromas a flores blancas y a frutas frescas como manzanas verdes y peras. En boca presenta una acidez refrescante que equilibra su dulzura y redondez.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7°C y 10°C.



¡Desbloquea la magia! Escanea la etiqueta con la app ***Mosquita Muerta Wines*** *y disfruta de la experiencia.*

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com