MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO

MALBEC - ROSÉ

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% Malbec.

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 tras una maceración de las pieles con el jugo durante 4 horas para obtener su elegante color rosa. El líquido resultante se destina a un tanque de acero inoxidable donde se enfría a 8°C durante 24 horas; posterior a esto, se trasiega limpio a otro tanque, donde es sembrado con levaduras seleccionadas y se fermenta durante aproximadamente 20 días a 15°C.

NOTAS DE CATA

Vino de color intenso con reflejos cobrizos. Sus aromas son vibrantes, con notas de frutos rojos y especias. En boca es vivaz y refrescante, con final persistente.

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