MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
MERLOT

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% Merlot

COLHEITA

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

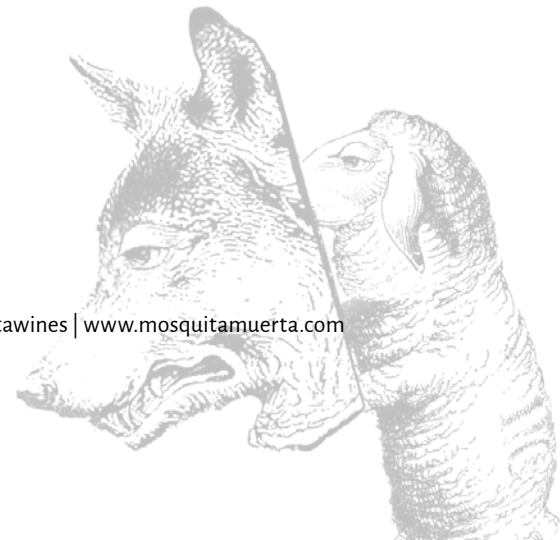
VINIFICAÇÃO

A fermentação é feita em piscinas de concreto a baixas temperaturas e com leveduras provenientes do vinhedo, para obter uma expressão varietal. São feitos suaves trabalhos de extração para conseguir aromas frutados e taninos equilibrados. Criança em piscinas de concreto de 4 a 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É de cor vermelho com aromas a ervas, temperos e frutos vermelhos. Na boca é suave e persistente.

Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com