MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO

VINHO ESPUMANTE DEMI SEC ROSÉ (SPRITZ)

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

No início da temporada, garantindo assim a frescura natural no sabor e aromas. É feito de forma manual ou mecânica preservando a qualidade excepcional das uvas.

VINIFICAÇÃO

É feita a segunda fermentação em tanques sob o método *Charmat,* a baixas temperaturas e com leveduras selecionadas para manter a intensidade dos aromas e dos sabores.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor salmão suave, brilhante e de borbulhas pequenas que persistem. No nariz apresenta aromas frutais, notas temperadas no qual predomina o zimbro e um toque floral. Na boca é saboroso, ligeiramente doce em combinação perfeita com a sua frescura e um toque ligeiramente amargo característico dos *Spritz*.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 °C – 8 °C. Ideal consumir com gelo.

ÁLCOOL: 12% vol.

AÇÚCAR: 55 g/L.

