MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO

SPRITZ

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

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual o mecánica preservando la calidad excepcional de las uvas.

VINIFICACIÓN

Se realiza la segunda fermentación en tanque, bajo el método *Charmat,* a bajas temperaturas y con levaduras seleccionadas para mantener la intensidad de aromas y sabores.

Se suman, como componentes, macerados naturales de botánicos. La combinación de flores, raíces y frutas son la inspiración y experiencia aportadas en la receta original de Casa Tapaus, para su línea Terrier.

De esta fusión, se obtiene este magnífico *Espumoso Spritz.*

NOTAS DE CATA

Color salmón suave, brillante y de burbujas pequeñas que persisten. En nariz presenta aromas frutales, notas especiadas donde predomina el enebro y un toque floral. En boca es sabroso, ligeramente dulce en combinación perfecta con su frescura y un toque amargo característico de los Spritz.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C, idealmente con hielo.

ALCOHOL: 12% vol.

AZÚCAR: 55 g/L.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com