MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
TINTO DE TINTAS

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

60% Bonarda - 25% Malbec - 15% Syrah

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 realizada em piscinas de concreto a baixa temperatura e com leveduras provenientes do vinhedo. Realizam-se suaves trabalhos de extração para conseguir aromas frutados e taninos equilibrados. Tem um passo por madeira de 4 a 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelho com tons de violeta. No nariz é um vinho com muita intensidade frutal com notas de ameixa fresca, frutos vermelhos e groselhas. Na boca é um vinho amável, de boa acidez e de estrutura média.

Pode conter precipitados naturais pela sua suave filtração.

