MOSQUITA MUERTA WINES



CORDERO CON PIEL DE LOBO
TORRONTÉS

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% Torrontés.

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

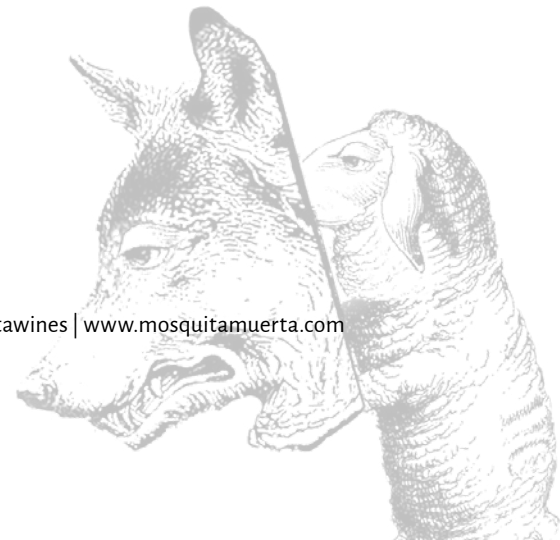
Continua-se com o método de elaboração oxidativo. Efetua-se o prensado a cacho inteiro e o suco resultante destina-se a um tanque de aço inoxidável no qual se esfria a 8 °C durante 24h. Depois disso, o líquido limpo é transferido para outro tanque, no qual semeia-se como leveduras selecionadas e fermenta-se durante aproximadamente 28 dias a 12 °C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor amarelo esverdeado. Fruta em sua máxima expressão. Presença de flores como jasmim. Notas cítricas e tropicais. Frescura e persistência.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

7°C – 10°C.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com