MOSQUITA MUERTA WINES



GRAN CORDERO CON PIEL DE LOBO
MALBEC

El Gran Cordero ya no esconde nada; se exhibe con orgullo.
¿La moraleja? A veces, el más grande es simplemente el mejor.
Y punto.

VARIETAL

100% Malbec.

COSECHA

Este vino se obtiene de la cosecha de diferentes viñedos ubicados en Valle de Uco, Mendoza. El sistema de conducción es el espaldero y la edad promedio de los viñedos es entre 15 y 20 años. Su cosecha es temprana, con selección en fincas.

VINIFICACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en piletas de concreto a bajas temperaturas y con levaduras provenientes del viñedo, para obtener una expresión varietal. Se realizan suaves trabajos de extracción para lograr aromas frutados y taninos equilibrados. Aproximadamente el 40% de corte tiene contacto con roble francés entre 3 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tonalidades rubí, sus aromas son frutados, intensos y vivaces. Su contacto con roble aporta notas complejas y elegantes. En boca tiene una acidez balanceada y de estructura media.

Puede contener precipitados naturales.



91 PTS. DESCORCHADOS

¡Desbloquea la magia! Escanea la etiqueta con la app ***Mosquita Muerta Wines*** *y disfruta de la experiencia.*

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com