MOSQUITA MUERTA WINES



MALCRIADO
MALBEC

Caprichoso e mimado, o Malcriado (Mimado) tinha tudo o que queria e muito mais, mas sabia devolver tudo às suas queridas mosquitas….

VARIEDADE

100% Malbec

ZONAS

Los Chacayes, Los Árboles y Valle del Pedernal.

COLHEITA

As uvas provêm de parcelas selecionadas, de nossas melhores fazendas, desenvolvidas sob uma grande amplitude térmica. As fazendas são: fazenda Mantrax, localizada em Los Chacayes (Vale de Uco), tem solos de origem coluvial, franco arenoso com pedrinhas na superfície e presença de calcário). Fazenda Mosquita Muerta, localizada em Los Árboles (Vale de Uco), possui solos franco arenosos com presença de pedrinhas e seixo rolado em profundidade. E por último a Fazenda Fuego Blanco, localizada no Valle de Pedernal (San Juan) que se encontra a uma altitude que superas os 1500msnm, sendo a fazenda mais alta do vale; nela os solos são pobres de estrutura franco arenosa, com um alto conteúdo de calcários e pedrinhas de origem coluvial.

VINIFICAÇÃO

A sua elaboração é realizada em barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso, o período de fermentação é de 35-40 dias com uma temperatura máxima de 25°c, com trabalhos de extração muito sutis para não perder a sua textura.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de personalidade forte que mostra o seu carácter ao longo do tempo, graças ao seu envelhecimento em barricas de 500 litros durante 18 a 24 meses. Destacando a sua profundidade e intensidade, acompanhada por uma acidez que se espalha pela boca.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

MALCRIADO