MOSQUITA MUERTA WINES



MARGARITA PARA LOS CHANCHOS
CABERNET SAUVIGNON

O prazer de fazer alguma coisa só por gosto, enquanto outros não fazem por medos e frustrações... estão aqueles que se alimentam e desfrutam das delícias da vida.

VARIEDADE

100% Cabernet Sauvignon

VINHEDO

Margarita para los Chanchos é o projeto de Mosquita Muerta Wines de distintas regiões da Argentina, na qual os vinhedos são selecionados levando em conta a qualidade, sanidade, balance produtivo, intensidade de sabores frutados e consistência em colheitas de ano em ano. A variedade é 100% Cabernet Sauvignon. A colheita é feita num ponto de madurez média para fazer vinhos frescos e saborosos.

VINIFICAÇÃO

As uvas se prensam para obter o suco que se fermenta em tanques de aço inoxidável. A fermentação é feita a temperaturas moderadas e leveduras selecionadas. Os trabalhos de fermentação variam durante o processo, sempre controlados para ressaltar sabores frutados, manter a frescura das uvas e conseguir uma estrutura suave e persistente. A criança se divide em dois componentes: 30% com carvalho durante 4 meses e o resto em tanques de aço inoxidável. Ao finalizar a criação é feita o blend de ambos os componentes e engarrafa-se.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelha intensa com tons de violeta, possui aromas a pimenta madura e ameixa. Boa estrutura, suavidade e final longo.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, assadas e defumadas, guisados e massas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16 °C – 18 °C.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com