MOSQUITA MUERTA WINES



MARGARITA PARA LOS CHANCHOS
CABERNET SAUVIGNON

El placer de hacer algo sólo por gusto, mientras otros no lo hacen por miedo y frustraciones... Luego están los que se alimentan y disfrutan de las delicias de la vida.

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon.

VIÑEDO

Margarita para los Chanchos es el proyecto de Mosquita Muerta Wines de distintas regiones de Argentina, donde los viñedos son seleccionados teniendo en cuenta calidad, sanidad, balance productivo, intensidad de sabores frutados y consistencia en cosechas de año en año. La variedad es 100% Cabernet Sauvignon. La cosecha se hace en un punto de madurez media, para hacer vinos frescos y sabrosos.

VINIFICACIÓN

Las uvas se prensan para obtener el jugo que luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperaturas moderadas y con levaduras seleccionadas. Durante este proceso, los trabajos de extracción varían para resaltar los sabores frutados, mantener la frescura de la uva y lograr una estructura suave y persistente. La crianza se divide en dos componentes: un 30% pasa 4 meses en contacto con roble, mientras que el resto permanece en tanques de acero inoxidable. Finalmente, se realiza el blend de ambos componentes y se embotella.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso que recuerda a pimiento y ciruela. Buena estructura, suavidad y largo final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, asadas y ahumadas, guisos y pastas.

Puede contener precipitados naturales.

