MOSQUITA MUERTA WINES



MARGARITA PARA LOS CHANCHOS

MALBEC–ROSÉ | NAT

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

VARIEDAD

Malbec, elaborado como Rosé.

COSECHA

Temprano para tener bajos alcoholes, cuando el equilibrio de fruta y frescura es el óptimo.

VINIFICACIÓN

Separamos los granos de Malbec y los dejamos en contacto con su jugo para obtener la atractiva coloración Rosé. Una vez obtenido el color, separamos el jugo de las pieles y lo enviamos a un tanque (autoclave).

Posteriormente comenzamos a fermentar de manera suave y a baja temperatura para mantener su atractiva expresión aromática.

Una vez que el mosto se va transformando en vino, cerramos las válvulas que dejan escapar el gas (CO_2) producido por las levaduras en la fermentación y así lo transformamos en un espumoso. **Sin agregados de azúcares,** todo el proceso se realiza con lo que aporta la uva. Verás en el interior de la botella una pequeña cantidad de borra natural ya que **no se filtra.** Así obtenemos la máxima expresión del Malbec NAT. Método *Charmat*.

NOTAS DE CATA

Rosado con destellos oro. En nariz es pura expresión de frutos rojos frescos y en boca se destaca por la cremosidad, intensidad de la fruta y facilidad de tomar.

MARGARITA es suave, levemente dulce ¡te va a encantar!

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.