MOSQUITA MUERTA WINES




# MOSQUITA MUERTA BLACK
## CABERNET SAUVIGNON

*Mosquita Muerta, tímida e inofensiva. Brinca com o silencio prudente enquanto as outras perdem com o bater exagerado de asas. Mosquita Muerta que vai para lá, um veneno inesperado, um plano entre mãos. Não mexa com ela, pode ficar preso... para sempre.*

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### AREA

Valle de Uco, Mendoza.

### COSECHA

A uva provém de três vinhedos localizados na zona média do Valle de Uco, cujas características nos permitem obter um longo amadurecimento, obtendo brix não muito elevados e taninos maduros. A colheita de cada vinhedo é feita em diferentes momentos de maturação, com 22° Brix, 24° e 26° Brix para assim conseguir uma melhor expressão das características de cada terroir.

### VINIFICAÇÃO

Os três vinhedos, são colhidos no amanhecer com seleção na fazenda. É fermentado por separado em ovos de concreto sem epóxi e barris verticais. As fermentações são longas, superiores a 30 dias, e realizamos uma pós-fermentação durante 5 dias com as cascas. Uma vez que eles são finalizados, o vinho é mantido em barris de carvalho francês neutro por 10/14 meses e, em seguida, o corte é feito. Depois do fracionamento é estocado por 6 meses. 70% do vinho foi criado por 10 a 14 meses em barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso. 30% em concreto.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É um clássico blend de montanha, com caráter herbal delicioso, com notas de frutas vermelhas maduras e algumas especiarias, na boca é elegante e profundo. Os diferentes cabernets são submetidos a processos de extração muito sutis para gerar a textura de cremosidade.

### HARMONIZAÇÃO

Queijos duros, massas recheadas, pratos feitos com carne de porco ou cordeiro.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO

16 °C - 18 °C (61 °F - 64 °F)