MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA BLACK
CABERNET SAUVIGNON

Mosquita Muerta, tímida e inofensiva. Te invita a jugar con su aleteo exagerado. Siempre tiene un plan entre manos. No intentes con ella, puedes quedar preso... por siempre.

VARIETAL Y ZONA

100% Cabernet Sauvignon

Proveniente de *Los Chacayes,* Valle de Uco – Mendoza.

Altura: 1.000 m.s.n.m. - 1.250 m.s.n.m.

COSECHA

La uva proviene de *Los Chacayes,* zona reconocida por su gran amplitud térmica y suelos aluvionales y pedregosos con presencia calcárea. Estas condiciones permiten un excelente drenaje y una maduración equilibrada, dando lugar a uvas de gran concentración, frescura natural y marcada expresión mineral.

VINIFICACIÓN

Se fermenta en huevos de hormigón y barricas verticales.

Las fermentaciones son largas, mayores a 30 días, y realizamos una post fermentación durante 5 días con los hollejos. Una vez finalizadas las mismas, el 70% del vino se conserva durante 10 a 14 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. El 30% en concreto.

NOTAS DE CATA

Este *Cabernet Sauvignon* expresa con claridad la frescura y elegancia propias del terroir. Presenta notas herbales sutiles, frutas rojas maduras y algo de especias. En boca es elegante y profundo. Es un vino de gran cuerpo, persistente y con excelente potencial de guarda.

Puede contener precipitados naturales.

96 pts. Descorchados

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com