MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA BLACK
MALBEC

Mosquita Muerta, tímida e inofensiva. Juega con el silencio prudente mientras las demás pierden con el aleteo exagerado. Mosquita Muerta que se las trae, un veneno inesperado, un plan entre manos. No intentes con ella, puedes quedar preso... por siempre.

VARIEDAD

100% Malbec

AREAS

Valle de Uco, Mendoza / Altura: 1400 msnm-1500 msnm.

COLHEITA

É uma combinação de uva de duas zonas, 60% do Malbec vem da nossa fazenda de Mosquita Muerta, localizada nas Árvores a 1450 msnm, o vinhedo tem 11 anos de plantação. O 40% restante provém de Gualtallary alto que apresenta solos pedregosos com alta presença de calcário encontrando-se a quase 1500msnm, o vinhedo tem 15 anos de plantação. Pela grande amplitude térmica de ambas as fazendas, obtemos pequenos cachos de bagas pequenas e folheadas muito grossas gerando taninos firmes com muita fruta e elegância. Ambos os vinhedos estão localizados na melhor área do Valle de Uco.

VINIFICAÇÃO

É o resultado de um processo em conjunto, já que ambos Malbec são colhidos no mesmo momento e fermentados juntos em ovos de concreto sem epóxi e barris verticais. As fermentações são a baixas temperaturas e sempre em contato com as bordas. Após a conclusão, o vinho é mantido em barris de carvalho francês neutro por 10/14 meses. Tempo de armazenamento em garrafas é de 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É um clássico blend de montanha, com a presença de notas de ervas e uma acidez equilibrada gerando que os aromas frutados se sentem frescos e com profundidade. É um vinho encorpado e de longa vida.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, carnes grelhadas, queijos duros e massas com molho vermelho.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

16 °C - 18 °C (61 °F - 64 °F)