MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
BLEND DE BLANCAS

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.

VARIEDADE

60% Chardonnay
30% Semillón
10% Sauvignon Blanc

ZONAS

Valle de Uco, Mendoza – Argentina.

COLHEITA

Manual, em caixas de 12 kg, durante as primeras horas da manhã para nos assegurar que a uva chega a baixa temperatura à vinícola.

VINIFICAÇÃO

Mosquita Muerta Blend de brancas é o resultado da conjunção de Chardonnay de duas regiões, Semillón e Sauvignon Blanc. Parte do Chardonnay é fermentado em barris, a temperatura de cava, enquanto o resto se faz em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas durante 50 dias. O Sauvignon Blanc se fermenta em inox, extremando os cuidados para evitar oxidações e o Semillón se fermenta em ovos de concreto sem epóxi. As crianças variam para cada variedade, sendo no Chardonnay de 6 meses em barris usadas e a do Semillón de 3 meses, enquanto o resto se conserva em inox. Finalmente, realiza-se o corte em uma proporção: 60% Chardonnay - 30% Semillón - 10% Sauvignon Blanc.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Apresenta uma textura cremosa e suculenta com uma presença marcada da acidez que faz um vinho fresco e tenso, os sabores frutais se estendem pela boca toda.

TEMPERATURA DE SERVICIO

7°C – 10°C.