MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
BLEND DE BLANCAS

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.

VARIETALES Y ZONA

60% Chardonnay - 30% Semillón - 10% Sauvignon Blanc.

Valle de Uco – Mendoza.

COSECHA

Manual, en cajas de 12 kg, durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

VINIFICACIÓN

Este blend, es el resultado de la conjunción de *Chardonnay* (de dos regiones diferentes), *Semillón* y *Sauvignon Blanc*.

Parte del *Chardonnay* es fermentado en barriles, a temperatura de cava, mientras que el resto se hace en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas durante 30 días. El *Sauvignon Blanc* se fermenta en tanques, extremando los cuidados para evitar oxidaciones y el *Semillón* en huevos de hormigón.

Las crianzas varían para cada variedad, siendo en el *Chardonnay* de 6 meses en barricas usadas y la del *Semillón* de 3 meses, mientras que el resto se conserva en tanque. Finalmente, se realiza el corte en una proporción: 60% *Chardonnay* - 30% *Semillón* - 10% *Sauvignon Blanc*.

NOTAS DE CATA

Presenta una textura cremosa y jugosa, con una presencia marcada de la acidez que lo hace un vino fresco y tenso, el aroma es frutal, complejo y persistente.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7 °C – 10 °C.

95 pts. Descorchados | 92 pts. Tim Atkin

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com