MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
BLEND DE TINTAS

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

70% Malbec - 20% Cabernet Sauvignon - 5% Cabernet Franc - 5% Merlot.

Valle de Uco – Mendoza. Altura de 1.400 m.s.n.m.

COSECHA

Selección de uvas en el viñedo.

Cada cuartel se cosecha en diferentes etapas, obteniéndose perfiles de vinos totalmente diferenciados en cada caso.

VINIFICACIÓN

Fermentación por separado, en pequeñas vasijas de hormigón de dos tipos distintos de *Malbec* (40% y 30%), de *Cabernet Sauvignon* (20%), de *Merlot* (5%) y *Cabernet Franc* 5%. Luego el blend se va realizando por etapas, ya que algunos componentes se cortan antes de la crianza y otros se conservan por separado.

La crianza es en piletas de concreto y barricas, de primero, segundo y tercer uso, durante 10 a 12 meses. Una vez finalizada la misma, se hace el blend final y se embotella.

NOTAS DE CATA

Vino fresco con mucha profundidad de sabores generados por los tonos especiados y herbales, con textura y taninos firmes, presentando además una acidez equilibrada.

Puede contener precipitados naturales.

96 pts. Descorchados | 93 pts. Robert Parker

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com