MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
EXTRA BRUT

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

100% Pinot Noir

Este varietal proviene de nuestro viñedo *Mantrax* ubicado en lo más alto de Los Chacayes, en el Valle de Uco.

Con un microclima excepcional para el cultivo de uvas para vinos base de espumosos, asegura pureza, fineza y tensión excepcional.

COSECHA

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual, seleccionando racimos en la finca.

VINIFICACIÓN

Se realiza buscando el cuidado de los componentes de la uva, logrando así una expresión elegante e intensa de la variedad. Las diferentes parcelas de Pinot Noir se vinifican por separado para obtener diferentes expresiones de un mismo terroir.

El *assemblage* es el acto fundador y el sello del estilo Mosquita Muerta que logra unir los diferentes componentes en un equilibrio perfecto y elevar así el corte final a otro nivel de vibración, tensión y complejidad única.

La segunda fermentación se realiza en botella, bajo el método *Champenoise,* donde el prolongado contacto íntimo entre el espumoso y sus levaduras, con un mínimo de 16 meses, le aportan su fineza y complejidad características.

NOTAS DE CATA

De color salmón con destellos cobrizos, este espumante presenta en nariz frutos rojos y especias. Su paso por boca es de gran armonía e intensidad, equilibrando frescura, elegancia y la estructura propia del Pinot Noir.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.