MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
MALBEC

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.

V ARIEDADE

100% Malbec

ZONAS

Valle de Uco, Mendoza – Argentina.

COLHEITA

Colheita manual em caixas de 20 kg. Cada zona se colheita no momento oportuno de madurez fenólica buscada.

VINIFICAÇÃO

Maceração no frio durante 5 dias entre 8 – 10 °C. Fermentação com leveduras selecionadas. Fermentação maloláctica 100% natural. Uma porcentagem é criada durante 10-12 meses em barris de carvalho francês de primeiro uso, segundo uso e terceiro uso.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De cor vermelha intensa com nuances roxas e grande profundidade, o vinho apresenta uma elevada intensidade aromática revelando notas picantes e florais muito características da zona do Valle de Uco, que se misturam com aromas de frutos pretos como mirtilos e amoras muito típicos da casta.