MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
MALBEC

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% Malbec.

Valle de Uco – Mendoza.

COSECHA

Cosecha manual en cajas de 20 kg.

Cada zona se cosecha en el momento oportuno de madurez fenólica óptima.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío durante 5 días entre 8-10 °C. Fermentación con levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica 100% natural.

Una parte del vino es criado durante 10-12 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer uso. Y el resto se conserva en piletas de concreto de pequeñas dimensiones.

NOTAS DE CATA

Vino de gran profundidad y marcada intensidad aromática, con notas especiadas y florales propias del *Valle de Uco,* que se complementan con moras y cerezas, típicas de la variedad.

Puede contener precipitados naturales.