MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
NATURE

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% Chardonnay.

Este varietal proviene de diferentes parcelas de nuestra finca *Mosquita Muerta* en lo más alto de *Los Árboles,* en el Valle de Uco. Con un microclima excepcional para el cultivo de uvas para vinos bases de espumosos, asegurando 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 Chardonnay 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 12 meses, le aportan su fineza y complejidad características.

NOTAS DE CATA

De color dorado con destellos verdes y burbujas delicadas, en nariz combina aromas de mandarina y pomelo con notas minerales y un sutil toque especiado. En boca logra un equilibrio perfecto entre frescura y untuosidad, mostrando la plenitud y distinción propias de su prolongado tiempo sobre levaduras.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com