MOSQUITA MUERTA WINES



MOSQUITA MUERTA
PINOT NOIR

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

100% Malbec.

Valle de Uco – Mendoza.

COSECHA

Selección de uvas en viñedo. Se cosecha en forma manual en el momento oportuno de madurez fenólica buscada.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío durante 4-5 días entre 8-10 °C. Se agrega un porcentaje de racimos enteros en cada una de las fermentaciones. La cual se realizan en huevo de hormigón, y otra parte en tanque de inoxidable. Se utilizan levaduras seleccionadas. Los trabajos de extracción hasta el primer tercio de fermentación son intensos, el resto son leves y cuidadosos para obtener vinos frescos y frutados. El 30% del corte tiene crianza en barricas neutrales de roble francés por 6 meses, el resto se conserva en pequeñas vasijas de hormigón.

NOTAS DE CATA

Es un vino complejo, frutado y floral, acompañado con notas minerales y especiado. La acidez natural realza sabores a fruta roja sumando a su estructura en boca. La crianza y evolución ayudan a que los taninos sean suaves y amables.

Puede contener precipitados naturales.