MOSQUITA MUERTA WINES



PATITO FEO
MERLOT

Cresceu em silêncio, CONTEMPLANDO SEU REFLEXO.
UM DIA ENTENDEU *que não era preciso mudar,* APENAS OLHAR-SE DE FORMA DIFERENTE… *e assim encontrou seu lugar entre os grandes.*

VARIETAL E ZONA

100% Merlot.

El Peral, Vale de Uco – Mendoza.

COLHEITA

Este vinho é obtido de um vinhedo em latada (parral) plantado em 1983. Possui um solo franco-limoso com presença de seixos rolados, permitindo um bom desenvolvimento radicular e um excelente equilíbrio vegetativo/produtivo. A colheita é realizada em diferentes momentos de maturação, com 23°Brix e 25°Brix, para assim alcançar uma maior complexidade no corte final.

VINIFICAÇÃO

Ao receber a uva, esta é desengaçada e os grãos são selecionados de forma óptica. A partir daqui, realizam-se dois processos paralelos: 50% é enviado para ovos de concreto e os outros 50% para roll-fermentors de carvalho francês. Em ambos os casos, realizam-se macerações pós-fermentativas longas para permitir que os taninos se suavizem e, desta maneira, ganhar mais estrutura e volume.

A fermentação é realizada por leveduras nativas. Os trabalhos de maceração em ambos os recipientes consistem em movimentos suaves para obter taninos elegantes e grande expressão aromática. O amadurecimento é feito em ovos de concreto e barricas de 500L (barricones) de segundo e terceiro uso, durante 10 a 12 meses. Uma vez finalizado todo o processo, as garrafas permanecem estagiando por um ano.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta muita fruta fresca acompanhada de toques de especiarias e suaves notas de frutos secos. De corpo amplo, acidez refrescante e final longo.

Pode conter precipitados naturais.

96 PTS. DESCORCHADOS | MEJOR MERLOT

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com