MOSQUITA MUERTA WINES



PATITO FEO
MERLOT

Creció en silencio, CONTEMPLANDO SU REFLEJO.
UN DÍA ENTENDIÓ *que no hacía falta cambiar,* SÓLO MIRARSE DISTINTO... *y así encontró su lugar entre los grandes.*

VARIETAL Y ZONA

100% Merlot.

El Peral, Valle de Uco – Mendoza.

COSECHA

Este vino se obtiene de un parral plantado en 1983. Cuenta con un suelo franco limoso con presencia de cantos rodados, permitiendo un buen desarrollo radicular y un excelente balance vegetativo / productivo. La cosecha se realiza en diferentes momentos de maduración, con 23°Brix y 25°Brix para así lograr una mayor complejidad del blend final.

VINIFICACIÓN

Se recibe la uva, es despalillada y los granos son seleccionados de manera óptica. A partir de aquí se llevan a cabo dos procesos paralelos: el 50% es enviado a huevos de hormigón y el otro 50% a roll-fermentors de roble francés, en ambos casos se realizan maceraciones post-fermentativas largas para lograr que los taninos se suavicen y de esta manera ganar más estructura y volumen.

La fermentación es realizada por levaduras nativas. Los trabajos de maceración en ambos recipientes constan de movimientos suaves para obtener taninos elegantes y gran expresión aromática. La crianza se realiza en huevos de concreto y barricones de 500L de segundo y tercer uso, durante 10 a 12 meses, y una vez finalizado todo el proceso, las botellas se mantienen estibadas por un año.

NOTAS DE CATA

Este vino presenta mucha fruta fresca acompañada con toques especiados y suaves notas a frutos secos. De cuerpo amplio, acidez refrescante y final largo.

Puede contener precipitados naturales.

96 PTS. DESCORCHADOS | MEJOR MERLOT

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com