MOSQUITA MUERTA WINES



PERRO CALLEJERO
EXTRA BRUT ROSÉ

Perro Callejero, fiel a sus convicciones e incansable buscador. Guiado por su olfato enfrenta día a día su propio destino. Perro Callejero que busca ese hueso de oro hasta las últimas consecuencias. No intentes domesticarlo... él es su propio dueño.

VARIETAL

Este proyecto se caracteriza por ser un Espumoso Rosado elaborado 100% a partir de variedades tintas.

Su composición es 45% Bonarda, 40% Merlot y 15% Cabernet Franc provenientes de Valle de Uco, Mendoza.

Con suelos excepcionales por su contenido en minerales y un microclima de altura, son la conjunción del cultivo de uvas para vinos bases de espumosos, que aseguran elegancia, intensidad y complejidad.

COSECHA

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual o mecánica preservando la calidad excepcional de la uva.

VINIFICACIÓN

Prensado suave y primera fermentación, en piletas de concreto de manera tradicional. Segunda fermentación en tanque *"Charmat"*, con un meticuloso control de temperaturas y levaduras seleccionadas, para obtener aromas y sabores puros.

NOTAS DE CATA

Color rosa con destellos violáceos y cobre. En nariz expresa intensidad de frutos rojos frescos y toques sutiles de almendras tostadas provenientes de su contacto con lías. En boca es suave, elegante y su estructura está dada por los varietales de origen. Su final es intenso y refrescante.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6 °C – 8 °C (42 °F – 46°F).

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com