MOSQUITA MUERTA WINES



SAPO DE OTRO POZO
EXTRA BRUT

Su presencia es imponente caiga donde caiga. Aunque no sea bienvenido, no podrá pasar desapercibido. Su adrenalina es el riesgo, es la clave. Sapo de otro pozo, que le gusta jugar de visitante.

VARIEDAD

65% Chardonnay y 35% Pinot Noir.

La uva proviene de los mejores viñedos del Valle de Uco, donde se busca la máxima expresión de un espumoso de altura. De esta manera aseguramos varietales que nos den elegancia y complejidad.

COSECHA

Temprano en la temporada, asegurando así la frescura natural en su sabor y aromas. Se realiza de forma manual, seleccionando racimos en finca.

VINIFICACIÓN

Cada varietal se vinifica por separado y sus componentes se maduran por 6 meses en contacto con sus borras finas. La segunda fermentación se realiza bajo el método tradicional para lograr elegancia y complejidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado, con leves destellos cobrizos. Se destacan aromas a durazno blanco, toques florales, frambuesas y le aportan complejidad algunas notas especiadas. En boca se perciben cítricos, amalgamados con almendras tostadas y caramelo, su textura es cremosa y es fácil de beber.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 6°C–8°C.



@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com