MOSQUITA MUERTA WINES



SAPO DE OTRO POZO
FUMÉ BLANC

A sua presença é imponente esteja onde estiver. Embora não seja bem-vindo, não poderá passar despercebido. Sapo de outro poço, gosta de ser visitante no jogo.

VARIEDADE

45% Sauvignon Blanc - 20% Semillón - 20% Chardonnay
15% Ugni Blanc

ZONAS

Valle de Uco, Mendoza.

COLHEITA

Colheita manual, seleção de uvas no vinhedo.

A uva se obtém de uma seleção minuciosa de fazendas do Valle de Uco, localizadas entre 1000 e 1300 msnm.

Esta zona foi escolhida por se encontrar dentro das melhores da Argentina, para conseguir boas concentrações e complexidade nos vinhos.

VINIFICAÇÃO

Os diferentes varietais se prensam por separado, o Semillón e Chardonnay se fermentam de maneira oxidativa e o Sauvignon Blanc ao abrigo do oxigênio. O blend é feito ao finalizar as fermentações e depois envia-se a barris de carvalho francês durante 6 meses.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

No nariz encontram-se aromas florais, com temperos e notas defumadas. Na boca é fresco e vibrante com notas de pêssego branco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Servir entre 7° C – 10° C.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

Este vinho tem uma animação em realidade aumentada, escaneie a etiqueta com nossa app Mosquita Muerta Wines e descubra.