MOSQUITA MUERTA WINES



SAPO DE OTRO POZO
FUMÉ BLANC

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

VARIETAL Y ZONAS

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

Valle de Uco – Mendoza.

COSECHA

Cosecha manual, selección de uvas en el viñedo.

La uva se obtiene de una selección minuciosa de fincas del *Valle de Uco,* ubicadas entre los 1.000 y 1.300 msnm.

VINIFICACIÓN

Los diferentes varietales se prensan por separado, el *Semillón* y *Chardonnay* se fermentan de manera oxidativa y el *Sauvignon Blanc* al abrigo del oxígeno. El blend se realiza al finalizar las fermentaciones y luego es enviado a barricas de roble frances durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

En nariz se encuentran aromas florales, con especias y toques ahumados. En boca es fresco y vibrante con notas de durazno blanco.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 7° C y 10° C.

¡Desbloquea la magia! Escanea la etiqueta con la app ***Mosquita Muerta Wines*** *y disfruta de la experiencia.*

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuertawines.com