MOSQUITA MUERTA WINES



SAPO DE OTRO POZO
MALBEC - SYRAH

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

60% Malbec – 40% Syrah.

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

Fermentação em piscinas de concreto. Os diferentes Malbec são feitos por separado em pequenas bacias de betão. O Syrah é feito tradicionalmente com uma fração de cachos inteiros.

O 60% do vinho foi criado durante 10 a 12 meses em barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso. O resto em piscinas de concreto. Já finalizadas estas crianças, é feito o blend final e engarrafa-se.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

No nariz encontram-se notas de violetas, frutos pretos e temperos. Na boca é intenso, complexo e persistente.

O corte destas variedades integra a intensidade e temperos do Syrah junto ao volume e untuosidade do Malbec.

Pode conter precipitados naturais pela sua leve filtração.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

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