MOSQUITA MUERTA WINES

SAPO DE OTRO POZO
MALBEC - SYRAH

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



VARIEDAD

60% Malbec - 40% Syrah

ZONAS

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 1000 y 1300 msnm.

Esta zona fue escogida por encontrarse dentro de las mejores de Argentina, para lograr buenas concentraciones y complejidad en los vinos.

VINIFICACIÓN

Fermentación en piletas de concreto. Los diferentes Malbec se elaboran por separado en pequeñas vasijas de hormigón. El Syrah es elaborado tradicionalmente con una fracción de racimos enteros.

El 60% del vino fue criado durante 10 a 12 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso. El resto en piletas de concreto. Una vez finalizadas estas crianzas, se realiza el blend final y se embotella.

NOTAS DE CATA

En nariz se encuentran notas de violetas, frutos negros y especias. En boca es intenso, complejo y persistente.

El corte de estas variedades integra la intensidad y especias del Syrah junto al volumen y untuosidad del Malbec.

Puede contener precipitados naturales por su leve filtración.

@mosquitamuertawines | www.mosquitamuerta.com

Este vino cuenta con una animación en realidad aumentada, escanea la etiqueta con nuestra app Mosquita Muerta Wines y descúbrela.